Machine Translated by Google

THE HOME DISTILLER'S WORKBOOK

by Jeff King

Your guide to making Moonshine, Whiskys Vodka, Rum and so Much More!

Machine Translated by Google

Home Distiller'ın Çalışma Kitabı

Moonshine, viski, votka, rom ve çok daha fazlasını yapma rehberiniz!

Jeff King

FOI Publishing tarafından http://www.foipub.com adresinde yayınlanmıştır.

Telif Hakkı © 2002–2012 Jeff King. Tüm hakları Saklıdır. Bu yayın veya herhangi bir bölümü, Jeff King'in önceden yazılı izni olmaksızın, fotokopi, kayıt, bir bilgi erişim sisteminde depolama dahil olmak üzere elektronik veya mekanik hiçbir biçimde veya herhangi bir yolla çoğaltılamaz veya aktarılamaz. Sadece sorun... Bu yapılacak en kibar şey.

Jeff King'in önceden yazılı izni olmadan bu kitabın herhangi bir bölümünü kopyalamak, federal yasaların ihlalidir. Bu materyalin izinsiz kopyalandığını düşünüyorsanız, lütfen Help@TheHomeDistiller.com adresine e-posta gönderin. ve sonra o kötünün ruhu için son bir dua et.

Kapak fotoğrafı: Max Johnson
Kapak modeli: Lavanta Simone
Makyaj: Miranda Barton

http://www.TheHomeDistiller.com Bu kitapta toplanan bilgiler çoğunlukla kişisel deneyimlerden ve kamuya açık diğer kaynaklardan gelmektedir. Bu çalışma kitabının amacı yalnızca eğlence ve eğitim içindir.

Alkolün ruhsatsız damıtılmasının Amerika Birleşik Devletleri'nde ve diğer birçok ülkede yasalara aykırı olduğunu lütfen unutmayın. Lütfen burada belirtilen prosedürlerden herhangi birini uygulamadan önce federal, eyalet ve yerel yasalarınızı kontrol edin.

İçindekiler

giriiş
Kentucky Bağlantım
Damıtma için Başlangıç Kılavuzu
Kavramlar ve Uygulamalar
İlk Fotoğrafınızı Ayarlama
Gerçekler, Mitler ve Bilmeniz Gereken Şeyler

Machine Translated by Google

Tarifler
İlk Partinizi Yapmak
Son sözler
Sorular, Yorumlar ve Teşekkürler

Giriş İnsan,

kaydedilen zamandan beri alkol yapıyor. Ve tipik erkek tarzında iyiliğin yeterince iyi olmadığına karar verdi ve o zamandan beri onu daha iyi ve elbette daha güçlü hale getirmeye çalışıyor. Damıtma dediğimiz şey gerçekten MS 12. yüzyılda güney İtalya'da doğdu ve yaklaşık beş dakika sonra yerel bir prens onu vergilendirmeye başladı. Veya hikaye öylece gider. Söylemeye gerek yok, damıtma ve düzenleme el ele gidiyor gibi görünüyor. Hükümetimizin gerçekten çok basit ve çok kolay bir süreç üzerinde bu kadar sıkı bir tasma tutma ihtiyacı hissetmesi üzücü.

İster bin mil uzaktaki bir tiran, ister sadece birkaç mil ötedeki bin tiran olsun, hükümet her zaman aynı şeyi istiyor gibi görünüyor: bizi kendimizden korumak. Oh, ve onlar iş başındayken üzerine bir vergi tokatlamak için. Bunu unutamam.

Adil olmayan bir yasayı alın ve herkesin istediği bir meta ekleyin ve “ay parlatıcıları” elde edin. Moonshiners ayrı bir cins. Ailelerini beslemek ve onları bir sonraki sezona taşımak için yeterli para kazanma şansı için hayatlarını, uzuvlarını ve hatta özgürlüklerini riske atıyorlar. Avlandılar, avlandılar, yasadışı ilan edildiler ve zulüm gördüler. Her şey kamu yararı için. Yoksa vergiler miydi? Kafam karıştı.

Bugün yeni bir kanun kaçağı türü var. Bazen "viski meraklıları" olarak da adlandırılan "şehirli kaçak içki avcıları" veya benim tercih ettiğim gibi, sadece "parlatıcılar", geleneksel kaçak içki içkicileriyle aynı risklerin çoğunu alır. Ancak modern hobi, kar elde etmek için içinde değildir. Aslında, birçok durumda, seri üretilen içkileri raftan hemen satın almak çok daha ucuz olabilir.

Ama bunu para için yapmıyorlarsa neden risk alasınlar? Bazıları bunu heyecan verici bir hobi olarak görür, bazıları mirasımızla bağlantı kurmanın bir yolu olarak, bazıları ise bağımsız kalmanın ve temel becerileri canlı tutmanın bir yolu olarak görür. Bence çoğu, yerel mağazanızda bulduğunuz seri üretilen içkiden daha lezzetli bir şeyler üretmeye çalışıyor.
Sebepler çoktur, ancak herhangi bir parlatıcıya sorun ve muhtemelen gergin bir bakış, alaycı bir gülümseme ve bu eski mesleği neden hayata döndürmeyi seçtiği hakkında herhangi bir hikaye kadar uzun bir hikaye elde edeceksiniz.

Bu çalışma kitabında, damıtma dünyasında başlangıç seviyesinde bir eğitim alacaksınız. İlk olarak, alkolün nasıl üretildiğinden, damıtma yöntemlerinden ve ürünü yaşlandırmanın ve cilalamanın farklı yollarından bahsedeceğim. Daha sonra, daha yaygın alkollü içki türlerinden bazılarını tartışacağım ve hatta ev damıtıcılarının kendi yapmak için kullandıkları bazı tariflere bakacağım. Son olarak, tüm fermantasyon, damıtma ve ardından kendi ruhlarınızı yaşlandırma sürecini adım adım anlatacağım. Damıtmayı öğrenmek bir amaç değildir; bu bir yolculuk. Ve her yolculuk bir yerden başlamalıdır. Seninki burada başlıyor. Ancak benimki daha zorlu bir başlangıç yaptı, çok uzaklarda...Kentucky adında bir ülkede!

Machine Translated by Google

Kentucky Bağlantım Lisedeki
ilk yılımın ortasıydı ve ailem Omaha, Nebraska'dan Cincinnati, Ohio'ya yeni taşınmıştı. Birçoğunuza Cincinnati, tipik bir Ortabatı Ortabatı kasabası gibi gelebilir~~. İnan bana~~, öyle değil. Cincinnati, Ohio Nehri'nin vadilerinde ve tepelerinde, eyaletin hemen güney sınırında yer almaktadır. Daha az tipik bir Ortabatı Or~~tabatı kent~~sel yayılımı ve Güney'e daha fazla giriş kapısıdır.
Orada bulduğum arkadaşlarımın çoğunun aileleri ve bağlantıları vardı, o nehri geri, bazen ta Appalachia tepelerine kadar, yakında keşfedeceğim gibi.

Arkadaşlarım ve ben o zamanlar yazlarımızın büyük bir bölümünü Kentucky'de nehrin karşısında bir yüzme havuzunda serinleyerek geçirirdik. Bir gün, yeni tanıştığımız bazı genç bayanlarla küçük bir parti vermek için uygun büyüklükte bir dereye gitmiştik, kısa bir süre sonra bir kamyonet küçük partimize yanaştı. Kamyondan inen beyefendi hoş bir ruh halinde değildi ve kim olduğumuzu ve Tanrı'nın yeşil dünyasında neden onun topraklarına izinsiz girmenin iyi bir fikir olduğuna karar verdiğimizi hararetle sordu. Şans eseri bizim için, şans eseri, grubumuzun üyelerinden biriyle o kadar uzaktan akraba değildi. Ne de olsa Kentucky'ydi ve er ya da geç ya akraba olduğunuz biriyle ya da akraba olduğunuzu tanıyan biriyle karşılaşacaksınız. Bu yüzden arkadaşımız bizim için özür diledi ve genellikle toprak sahibini sakinleştirmeye çalıştı. Tam her şey havaya uçacakmış gibi göründüğünde, adamın gözleri bana takıldı. O zamanlar, gençliğimin sonlarında, arkadaşlarımın çoğuna kıyasla oldukça gergin görünüyordum.

Pekala, beni baştan aşağı süzdü ve ardından gelen şey, nedense hep başıma gelen bir şeydi. Bana işaret etti ve "Polise benziyor!" dedi.
Evet, bunu çok anlıyorum. Güreş takımındaydım, hokey ve futbol da oynadım ve en azından o zamanlar koçlarım oyuncularının saçlarını yüksek ve sıkı tutmalarını sağladı. Bu benim eski moda Ortabatı Ortabatı tarzımla birleş~~ince her zam~~an aynı şeyi ortaya çıkardı. Ne zaman kolluk kuvvetlerindekileri takdir etmeyecek biriyle uğraşsam, her zaman "Polis gibi görünüyorsun" cevabını alıyor gibiydim. Her neyse, arkadaşımın liseye birlikte gittiğimize ve beni sonsuza kadar tanıdığına dair güvence vermesine rağmen, toprak sahibinin paranoyası o kadar kolay yatıştırılmadı.

Bununla birlikte, elimde en iyi iki sosyal kayganlaştırıcı vardı. Bir elimle ona nehirden yeni çıkmış soğuk bir Eski Milwaukee konservesi, diğer elimle de o zamanlar hidroponik olarak en üst düzeyde olan şeyi içeren, kötü haddelenmiş büyük bir mafsal teklif ettim. Ohio Nehri Vadisi'nde bulunabilen Skunk #1 ve Sense #5'in yetiştirilen melezi. Sevgiyle "Noel Ağacı" olarak adlandırdığımız şeydi. Aslında biraya yüzünü buruşturdu ama esrarı aldı, kokladı ve durdu. Bana baktı ve sonra tekrar arkadaşlarıma baktı. Bana dönerek, "Araca binip bir gezintiye çıkalım" dedi. Döndüğünde ceketinin altında gördüğüm en büyük, en parlak tabancayı gördüm, pek çoğunu görmemiştim. Silahlı adamın dediği gibi yapmanın en iyisi olacağına yeterince çabuk karar verdim. O eklemde birkaç nefes aldım ve onun yeni en iyi arkadaşı olacağım. Daha önce benim için çalışmıştı. Tekrar işe yaraması için dua ediyordum.

Machine Translated by Google

Beni uzun bir toprak yola sürdü ve hayatımın en uzun beş dakikasında konuşmadı. Sonra tek kelime etmeden eklemimi çıkardı, bana verdi ve çakmağı işaret etti. Çok uzak çok iyi. Bu gerçekten harika şeylerdi, Kentucky standartlarına göre bile. Birkaç nefes sonra ve ikimiz de düzlüğe yakın bir şeyi geride bırakmıştık ve bana arabalar, kızlar, esrar - bilirsiniz, on yedi yaşındaki bir çocuk için önemli şeyler hakkında söyleyip durmamı sağladı. Aniden yolun olmadığı bir yerde sola döndük, sadece ağaçların arasında bir mola. Kentucky'nin tepeleri, muhteşem bir yaz gününde güzel bir manzara olabilir, ancak ağaçların güneş ışığının her santimini kesmesiyle o oyuklardan birine inin ve öğlen vakti bile bir Cadılar Bayramı gecesinden daha ürkütücü görünebilir. Bu konuda bana güven. Sana Kentucky tepelerinde bir Cadılar Bayramı gecesini, bir torba ot, yarım yaprak asit ve çalıntı atlarla ilgili bir şeyler anlatabilirim.

Orada olduğumdan değil tabii. Yani at hırsızlarını vuruyorlar, değil mi? Diyelim ki bu kitap için bir tur yaparsam Kentucky'de durmayacağım.

Ama hikayemize geri dönelim. Şimdi arkadaşlarımdan kilometrelerce uzaktayım, kafam karışmış durumda ve silahlı bir delinin kamyonetiyle Kentucky ormanlarında ilerliyorum. Bu sefer aklı başında herhangi bir aptal paniğe kapılmaya başlayabilirdi. Bir sonraki bildiğim şey, kamyonu ıssız bir yerde küçük bir barakanın yanına çekiyor. Bana çıkmamı işaret etti ve içeri girdik. Bu noktada her türlü korkunç şeyi bekliyorum. Korku filmlerinden sahneler, düello banjolarının müzik eşliğinde kafamda oynuyor. Beklemediğim şey tam olarak daha sonra gördüğüm şey: bir hareketsiz. Bu ahırın ortasında büyük bir Rube Goldberg benzeri mekanizma var. Hala pot olarak adlandıracağınız şey buydu. Görünüşe göre buradaki Kıdemli (eğer bir Junior varsa, onunla hiç tanışmadım) bir kaçak avcıydı ve onunla paylaştığım yeşil şeylerden o kadar etkilendi ki, yüksek kaliteli bazı şeyleri göstermek istedi. o yaptı. Kıdemli bana püre ve mısır hakkında, koşunun kötü kısmından nasıl kurtulacağımı ama iyi kısmını nasıl koruyacağımı öğretti. Ayrıca kaçak içkinin ülkemizin mirasının bir parçası olduğunu da öğretti. Bu toprakların alkol damıtmak için gerekli becerilere güvenen insanlar tarafından nasıl kurulduğu ve asla unutulmaması gerektiği hakkında. Sonraki birkaç yıl boyunca, sık sık aşağı indim ve ona yardım ettim. Temmuz civarında dükkân kurar ve ardından Eylül'e kadar koşardı. Bu onun sezonuydu. Diğerlerinin daha erken başlayıp daha geç koştuğunu ama onların da yakalandıklarını söyledi. Sanırım hayattaki diğer şeyler çok dikkatimi dağıtmadan ve hayatıma devam etmek zorunda kalmadan önce onunla üç sezon kadar çalıştım.

Bugüne dönelim. Moonshiner ile tanıştığımdan bu yana geçen yirmi yıldan fazla yılda, tüm dünyayı dolaşabildiğim için şanslıydım ve bunu yaparken kaçak içki konusundaki bilgim oldukça şaşırtıcı deneyimler getirdi. Bir kulüp gibi ve diğer üyeleri hemen hemen tanıyabilirsiniz. Virgin Adaları'nda, yerel bir barda bazı müdavimlerle sohbet ediyordum ve eve döndüğümde biraz parladığımı ağzımdan kaçırdım. Bir sonraki şey, "Rum Doktoru" olarak da bilinen Victor'la tanışmak için tepelere giden bir arabadaydık. Geceyi içerek ve hikayeleri değiş tokuş ederek geçirdik. Meksika'da zar zor İngilizce konuşan bir adamla tanıştım ama yine de büyükbabasının tekilasını deneyebilmem için beni ailesiyle birlikte akşam yemeğine getirdi. Kuzey Kaliforniya'da bir arkadaşının annesi bana nasıl grappa yaptığını göstermekte ısrar etti. Ve Miami'de, mükemmel votka yapma arayışında, damıtma bilimini NASA'nın öğrenebileceği bir düzeye taşıyan bir adamla tanıştım.

Machine Translated by Google

Bu hobiyle ilgili güzel olan şey, bozulabilir bir beceri olmamasıdır. Şimdi deneyebilir, bırakabilir ve yıllar sonra tekrar alabilirsiniz. Benim için özel etkinlikler için yılda üç veya dört kez. Arkadaşlar ve aile için bir veya iki parti hazırlayacağım. O pahalı viski veya votka şişesini dışarı çıkarmanın bir partiyi canlandıracağını düşünüyorsanız, o zaman bir mason kavanozda otantik Apple Pie Moonshine veya otantik Ada Tarzı Dark Rum'u patlattığınızda ne olduğunu görmeniz gerekir. Bunlar yakında unutulmayacak partiler olacak.

2002'de notlarımı topladım, yıllar içinde yaptığım bazı e-postaları ve forum yazılarını yazdırdım ve bu kitabın ilk versiyonunu bir araya getirdim. Bu on yıl önceydi. O zamanlar, The Home Distiller's Handbook , listelendiği her kategoride bilinmeyen bir kitaptan en çok satanlar listesine girdi! 2011'in Noel hafta sonu boyunca, Amazon'un en çok satan bin kitap listesine bile girdi. Okurlarıma haksızlık ettiğimi o an anladım. Kitabı neredeyse on yıldır güncellememiştim. Bilgilerin bir kısmı güncelliğini yitirmişti ve metnin ayarlanması için geç kalınmıştı. Şimdi size The Home Distiller's Workbook'un bu yeni ve geliştirilmiş İkinci Baskısını sunmaktan gurur duyuyorum !

Bu kadar sabırlı olduğunuz için hepinize teşekkür ederim.
Jeff King

Damıtma İçin Yeni Başlayanlar İçin Kılavuz
Damıtmanın ne olduğu konusunda birçok yanlış anlama vardır. Çok derine inmeden önce, birkaç önemli konuya değinmek istiyorum.

- Damıtma, bir sıvıyı diğerinden ayırma işlemidir.
- Damıtma, alkol üretmenin bir yolu DEĞİLDİR. Püre fermente etmek veya gelenekçilerin bira dediği şey, alkolün yaratıldığı süreçtir.
- Fermente etme, mayanın kontrollü bir ortamda pürenizdeki şekerleri tüketmesine ve alkole dönüştürmesine izin verme işlemidir.
- Etanol (alkol), şekerlerin, tahılların ve/veya meyvelerin fermantasyonu sırasında yapılır. Metanol, ahşap esaslı ürünlerden yapılan zehirli bir alkoldür.
- Alkolün damıtılması işlemi üç aşamadan oluşur: fermantasyon, damıtma ve son olarak yaşlanma.

Fermentasyon—Wikipedia, etanol fermantasyonunu "glukoz, fruktoz ve sakaroz gibi şekerlerin hücresel enerjiye dönüştürüldüğü ve böylece metabolik atık ürünler olarak etanol ve karbondioksit ürettiği biyolojik bir süreç" olarak tanımlar. Başka bir deyişle, küçük maya canavarları, pürenizdeki tüm şekeri yer ve yan ürün olarak alkol ve CO2 verir.

Bu gerçekten basit bir işlemdir. Kendi pürenizi fermente etmek için dört öğeye ihtiyacınız olacak:

Machine Translated by Google

Şeker—Bir torbadan veya şekerin en yaygın kaynakları olan tahıl veya meyve, hatta şeker kamışı, pancar veya patates gibi diğer ürünler olsun, yüksek doğal şeker içeriğine sahip herhangi bir gıdadan şeker olabilir.

Maya - Bu, sürecin çalışma gücüdür. Maya, şekeri tüketecek ve geride CO2 ve etanol bırakacak olan mantardır. Sorun, çok fazla etanolün aslında maya için toksik olmasıdır. Etanol yüzdesi yüzde 10'un üzerine çıktığında, çoğu maya türünü öldürmeye başlar. Bu nedenle, ortalama püreniz hacimce yalnızca yaklaşık yüzde 10 alkol (ABV) verecektir. İyi haber şu ki, artık daha yüksek etanol seviyelerini yüzde 20'ye kadar ve hatta belki daha da yükseğe tolere edebilen hızlı etkili maya veya "turbo maya" türleri var. Bu "damıtma mayaları" ile üretiminizi neredeyse ikiye katlayabilirsiniz.

Besinler — Ne yazık ki maya sadece şekerle yaşayamaz. Güçlü ve sağlıklı kalabilmesi için vitaminlere ihtiyacı vardır. Bu vitaminleri pürenize eklemenin birkaç yolu vardır. Eski okul yolu, tahıllarınızı "malt" etmektir. Yani, tohuma gitmelerine izin vermek. Filizler yaklaşık dörtte bir inç olduğunda iyidir. Bu filizler, mayanın dengeli bir yemek için ihtiyaç duyduğu tüm besinleri ve amino asitleri içerir. Başka bir seçenek de bira maltını püreye eklemektir. Bu, herhangi bir markette bulabileceğiniz ancak bugünlerde bulmak daha zor olabilen bir şey. Neyse ki İnternet hala günü kurtarabilir. Son olarak, çoğu turbo maya, mayanın ihtiyaç duyacağı tüm besinlerle önceden karıştırılır.

Su—Son ama yine de hayati olan bileşen. Kaliteli bir içecek için iyi, temiz suya ihtiyacınız var. Unutmayın, sonunda içeceğinizin yüzde 50'si su olacaktır. Şişelenmiş su işe yarar, ancak bazıları getirdiği mineraller ve tatlar için damıtılmış ve diğerleri taze kaynak suyunu tercih eder. Taze kaynak suyu kullanıyorsanız, lütfen önce kaynatıp süzdüğünüzden emin olun. Saf dağ tatlı sularınızda yaşayan kötü böcekler olabilir.

Bir püre oluşturmak için temel işlem, suyunuzu kaynatmak ve seçtiğiniz malzemeleri eklemektir. Tüm şekerleri çıkarana kadar pişirin ve ardından her şeyi oda sıcaklığının hemen üstüne, yaklaşık 80 ° F'ye soğutun.

Şimdi mayayı sürme zamanı. Pitching, basitçe mayanızı püreye ekleme eylemidir. Maya, kuru ve sıvı satın almanın iki yolu vardır. Kuru maya için sterilize edilmiş bir cam kase ve yaklaşık 95 ° F biraz ılık su isteyeceksiniz. Suyu kaseye ekleyin ve paketin içindekileri kaseye hafifçe tozlayın, on beş dakika bir havluyla örtün. Şişmeli ve hatta ekmek gibi kokmalı. Ekmek yaptığınızda ve kabarmasına izin verdiğinizde, kaldırmayı yapanın mayadan gelen CO2 olduğunu biliyor muydunuz ? Sadece bu da değil, içinde alkol de var. Ne yazık ki, hızla buharlaşıyor.

Sıvı maya biraz daha iş. Hacmi beş galondan fazla olan bir püre yapıyorsanız, bir marş hazırlamanız gerekecektir. Bir başlatıcı mayanın büyümesini sağlar, böylece gerekli işi yapmak için yeterli mayaya sahip olursunuz.

- Bir tencerede bir bardak suyu kaynatın.
- Isıyı azaltın ve ½ fincan kuru malt özü ekleyin.

Machine Translated by Google

- İ yice karıştırın.
- On dakika hafif bir kaynamaya getirin.
- Isıdan çıkarın ve oda sıcaklığına soğumaya bırakın.
- Sterilize edilmiş bir şişeye dökün. İ ki litrelik soda şişelerini yeniden kullanmayı seviyorum.
- Şişeyi kapatın ve iyice çalkalayın.
- Maya kabının içindekileri ekleyin.
- Şişeyi tekrar kapatın ve iyice çalkalayın.
- Kapağı hava geçirmez olmayacak şekilde gevşetin ve şişeyi doğrudan güneş ışığı almayan ancak 75 °F ila 80 °F aralığında kalacak bir odada bırakın.
- Şişeyi bir karıştırma tabağına yerleştirmek en iyisidir, ancak elinizde yoksa (ve gerçekten, kim yapar?) yanından her geçtiğinde hafif dairesel bir hareket yap.
- Başlatıcı bir ila üç gün içinde hazır olacaktır. Çok köpüklü olacağı için anlatabileceksiniz.

- Pürenize dökmeden hemen önce tüm şişeyi çalkalayın.

Mayayı atmak için, yavaşça pürenize dökün. Mayayı karıştırmak için kabı hafifçe sallayın. Siz sadece etrafa yaymaya çalışıyorsunuz. Karıştırmaya çalışmıyorsun. Şimdi mantarı kapatmalı ve hava kilidinizi eklemelisiniz. Hava kilidi, oksijenin içeri girmesine izin vermeden CO2'nin dışarı çıkmasına izin verecek, suyla yarı dolu bir cihazdır . Neden? Çünkü aşağıda olan şey, mayanın tüm şekerinizi mutlu bir şekilde yiyor ve tüm bu enerjiyi yeni maya yapmak için kullanmaya çalışması, ancak bunun için oksijene ihtiyacı var. Onu oksijenden mahrum bıraktığımızda bir nevi vazgeçiyor ve birikmiş enerjisini CO2 ve...

ALKOL!

Şimdi kabınızı alın ve güneş ışığının dokunamayacağı sıcak bir yere koyun. Eğer püreniz çok soğuksa maya uykuya geçer, zzzzzzzzzzz. Uykulu maya alkol üretmez. Alternatif olarak, püre çok ısınırsa maya ölür. Buradaki yakalama, maya alkol ürettiğinde iki şeyin olacağıdır. Birincisi kimyasal bir tepkimedir ve bu tür birçok tepkimede olduğu gibi ısı verir, böylece maya işledikçe püreniz ısınır. İ kincisi, alkol seviyesi arttıkça mayayı öldürmek için gereken sıcaklık sürekli olarak düşer. Evet! Şimdi, alkol yüzdesine ve kullandığınız maya türüne bağlı olarak, sayı değişebilir, ancak şimdilik bilmeniz gereken genel kural, fermenterinizi 75 ° F'de tutmaktır. Bu sıcaklıkta tipik altı galonluk mayşenizin mayalanması yalnızca üç gün sürer, 60 °F'de yeterli alkolün üretilmesi iki hafta sürebilir ve 85 °F'de maya ölür. Bazılarınız düşünüyor, ama ya ben 83°F'deysem, bu daha hızlı olmaz mı? Evet olacak, ama o kadar hızlı olmayacak ve bu kadar yüksek bir sıcaklıkta maya diğer bazı yan ürünlerden, türdeşler gibi kötü şeylerden daha fazlasını yapacaktır. Bunun hakkında daha sonra konuşacağız, ancak şimdilik hız sabitleyicinizi 75 ° F'ye ayarlayın. Eğer püreniz çok soğuksa, sıcak bir odaya koyup üzerini bir battaniyeyle örterek ısının geçmesini sağlayabilirsiniz. Ya da sadece yakınınızda tutun ve sevginizle ısıtın. Çok ısınırsa, daha soğuk bir odaya taşıyın veya küçük bir portatif fanı oraya doğrultun.

Profesyonel İ pucu—Püreniz hazır olduğunda, sadece dökmek yerine, maya ve alt kısımdaki diğer parçacıkları rahatsız etmeden üstten temiz sıvıyı çıkarmak için bir sifon borusu kullanın. Bu, damıtmayı kolaylaştıracaktır.

Machine Translated by Google

Damıtma—Şimdi eğlence başlıyor. Damıtma bir sanat ve bir bilimdir, hepsi bir aradadır. Önce bilimi tartışalım. Wikipedia bize damıtmanın "kaynayan bir sıvı karışımdaki bileşenlerin uçuculuklarındaki farklılıklara dayalı karışımları ayırma yöntemi" olduğunu ve bunun "bir kimyasal reaksiyon değil, bir birim işlem veya fiziksel bir ayırma işlemi" olduğunu söyler. Evet. Tamam, meslekten olmayanların terimleriyle, alkolün damıtılması, mayayı alkolün buhara dönüştüğü noktaya kadar ısıtma işlemidir, bu da bizim için şans eseri su buhara dönüşmeden hemen öncedir. Görüyorsunuz, etanol 173°F'de kaynar ama su 212°F'ye çıkana kadar kaynamaz. Bu, kırılma noktası dediğim şeyi 173°F'nin üzerinde, ancak 212°F'nin altında tutabilirseniz, o zaman karışımdaki alkol kaynar, bir buhara dönüşür ve daha sonra soğutulmak üzere damıtma cihazına yükselir ve su ve diğer kirleticiler tencerede kalırken toplanır! Gerçekten bu kadar basit.

Damıtma sanatında ustalaşmak, sabit makinenizin tuhaflıklarını öğrenmeyi ve onu nasıl çalıştıracağınızı bulmayı içerir. Bazı fotoğraflar çok çabuk ısınır ve çabuk soğur, yavaş ısınanlar da daha yavaş soğur ve böylece ısıyı daha iyi tutar. Arabanızın gaz ve fren pedallarını çalıştırmak gibi bir fotoğraf makinesi kullanmayı düşünün. O hız sınırına uymanız gerekiyor. Ve hızlı bir gaz kelebeği tepkisi ilk başta kulağa hoş gelse de, bu aynı zamanda onu aşırı ısıtmanın kolay olduğu anlamına gelir. Ama aynı şey daha yavaş için de geçerli. Çok ısınmaya başladığında, sıcaklığı düşürmek daha zor olabilir. Ayrıca, vücudunuzun hangi bölümlerinin hala ısındığını ve sıcaklıktaki ayarlamalara ne kadar hızlı tepki verdiğini bilmek de önemlidir. Daha önce bir şeyden bahsetmiştim, kırılma noktasından. Geri dönüşü olmayan bir nokta olarak düşünün. Bu, buharın gidebildiği kadar yükseldiği ve şimdi soğuduğu ve kaynama odasına geri dönemediği bir sabit ısıtma döngüsündeki noktadır. Yani diğer tek çıkış yolu, kondenserden geçerek kollektöre girmek. Bu noktanın nerede olduğunu bulmak ve oradaki sıcaklığı da izlemek önemlidir. Sadece kameranızın tüm özelliklerini bildiğiniz zaman ondan en iyi performansı elde edebileceksiniz.

Hareketsiz hareketinizi çalıştırmak için şu adımları izleyin:

- Pürenizi bir tülbent veya benzeri ince dereceli bir süzgeçten süzün.
- Pürenizi damıtma cihazının kaynama odasına dökün. Köpük vb. nedeniyle genleşme için yeterli alan bırakın. Genellikle üçte iki ila dörtte üçü kadar doldururum.
- Halatınızı kapatın, buharın olabileceği yerlerde sızıntı olmadığından emin olun. kaç ve ateşle!
- Kondansatörünüzü soğutmak için fanınızı açın veya su ceketi için pompayı açın. Ayrıca bir pencere açtığınızdan veya bir şekilde havalandırma sağladığınızdan emin olun.
- Şimdi banyoya gidin, ısınızı açtıktan sonra süre boyunca buradasınız.
- Isıyı açın ve arkanıza yaslanın ve izleyin.
- Hareketsizliğinizi ve sıcaklıklarınızı izleyin.
- Kaynama odası 148,5°F'ye ulaştığında not edin, çünkü bu zehirli metanol kaynamaya başlar. Kolektörün yerinde olduğundan emin olun.
- 173°F'ye yaklaşırken sıcaklığı dikkatli bir şekilde yönetin. Halanızın sıcaklığını çok, çok yavaş yükselttiğinizden emin olmak istiyorsunuz.

Bu, tüm kötü şeylerin halanızın üstünde toplanmasına izin verecek, böylece hepsi tek geçişte toplanabilir.

Machine Translated by Google

- Öngörülerinizi (kötü şeyler) toplayın ve fırlatın. Bu işlerle uğraşmayın. Sadece tadı kötü değil, zehirliler!
- Öngörüleriniz yaklaşık olarak yüzde çeyreğe veya toplam pürenizin yüzde 0,25'ine eşit olacak, ama ben acımasız olun ve bunu yüzde yarıma veya yüzde 0,5'e ikiye katlayın derim. Bununla birlikte, bu miktarı, her bir koşuda hareketsiz durana ne koyduğunuza göre hesaplamalısınız. Bu nedenle, imbinize bir galon püre koyarsanız, ilk 0,639 sıvı ons atılmalıdır. Ancak Red'in Kuralı güvenlik için toplandı! Sadece tüm ilk onsu atın. ACIMACI OLUN, DİYORUM!

Ortaya çıkan çok şey var, bu yüzden damlalar için endişelenme.

- Sonra kafalara geçiyoruz. Kafalar, gerçek etanolün ilk kısmıdır. Kötü haber şu ki, bahsettiğim türdeşler gibi başka şeyler de içeriyorlar. Bunları ayrı bir kapta toplamak ve bir kenara koymak isteyeceksiniz.

· Kafaları geçtiğinizde nasıl anlarsınız? Pratik yap, iyi adamım!
Ama dürüst olmak gerekirse, bu koku. Kafalar, yaptığınız püre türüne özgü bir kokuya sahip olacaktır. Parmağınıza veya bir kaşığın arkasına gelen damlalardan bir kısmını toplayın ve koklayın. Kafaları geçtikten sonra koku kaybolmaya başlayacaktır.

- Şimdi arkanıza yaslanın ve fermenterde yaptığımız tüm alkolü toplayın. Altı galonluk bir kova püre, sadece yüzde 10 ABV'de bile, size 750 mL'lik üç şişe kaliteli içkiye eşdeğer bir içki sağlamalıdır!
- Son olarak kuyruklara geliyoruz. Hâlâ 200°F'ye, diyelim ki 198°F'ye yaklaşmaya başladığında, büyük olasılıkla işiniz tamamlanmış demektir. Alkolün çekildi ve kuyruktasın.

- Kuyruklar, koşunuza lezzet katmak için kullanılabilir. Bir viski veya başka bir güçlü aromalı içecek içiyorsanız, devam edin ve 200 ° F'ye yaklaşana kadar çalıştırın. Ama fazla ileri gitme yoksa tadın kaçar.
- Kuyruklara girdiğinizin işaretlerinden biri de füzel yağlarının varlığıdır.
Bunları tanımlamak için bana öğretilen numara, parmağınızı çıktıya daldırmak ve ardından parmaklarınızı birbirine sürtmektir. Çok hafif bir yağ gibi kaygan bir his veriyor mu? Ayrıca kollektörünüzü alıp yüzeye bakabilirsiniz. Gökkuşağı gibi çok renkli mi? Evet, bu füzel yağları. Bunu içeceğinize eklemeyin, ancak saklayın.

- Ben damıtımdan ne kadar almam gerektiğini önceden hesaplarım ve sonra bunu küçük birimlere böler ve ayrı ayrı toplarım. Bu şekilde, koşunun kalbini ayrı tutabilirim ve daha sonra tadına bakmak için diğer bileşenleri tekrar karıştırabilirim!

- Ayrıca kalan suları, kuyrukları ve hepsini, sadece su çıkana kadar çalıştırıyorum ve sonra orada kapatıyorum. Yazılardan ve yazılardan arta kalanları, kullanmamaya karar verdiğim şeyleri alıyorum ve bunu bir sonraki seriye ekleyeceğim.

- Bu birkaç amaca hizmet eder. Partiler arasında lezzet sürekliliğini sağlamaya yardımcı olur ve bir sonraki partiyi pişirmek için gereken enerji miktarını azaltırken aynı zamanda stabilitesini artırmaya yardımcı olur.

Yaşlanma—Bu, sürecin son aşamasıdır. Burada dürüst olacağım ve bu adımın tamamen isteğe bağlı olduğunu söyleyeceğim. Yaşlanmak veya ruhunuzu parlatmak için her şeyi yapmanız gerektiğini söyleyen hiçbir şey yok. Sadece onları denememi bekleme.

Machine Translated by Google

Yaşlandırma/parlatma, içkiyi daha lezzetli hale getirmek için içkiye sert bir kenar veren şeyleri ortadan kaldırmaya yardımcı olan diğer elementlere ruhları filtreleme veya maruz bırakma işlemidir. Ayrıca bu, lezzetin çoğunun üretildiği aşamadır. Bu, bir Brita su sürahisinde bulacağınız gibi, içeceği aktif karbon filtresinden geçirmek kadar basit olabilir. Veya süzme, fıçıya koyma ve hatta içeceği meyve veya kuruyemişle doldurma kadar karmaşık olabilir. Kiraz ile aşılanmış iyi bir burbona bayılırım. Tamam, yani burbon iyi, ama asıl ziyafet olan kirazlar.

Küçük yüz geçirmez burbon bombalarına dönüşüyorlar!

Yaşlanma adımının bir kısmı, ruhlarınızın kesilmesidir. Yüzde 85 ABV'niz varsa, bunu yüzde 40 veya yüzde 50'ye düşürmek isteyeceksiniz, yıkamanızda hangi tür su kullanırsanız kullanın. Bir viski için kaynak suyu kullandıysanız, onu kullanmaya devam edin. Votka için muhtemelen yüzde 100 saf damıtılmış su isteyeceksiniz. Cesur hissediyor musun? Meyve suları veya diğer sıvıları kullanın. Unutmayın, ne eklerseniz ekleyin, nihai ürünün yüzde 50'si veya daha fazlası olacak. Bu nedenle, bu noktaya gelmek için tüm çabayı yalnızca kesme ajanınızı ucuza almak için harcamayın. Bundan ancak içine ne koyarsan onu çıkarabilirsin.

Ayrıca ahşap fıçılarda yaşlandırıyorsanız, bir miktar buharlaşma olacaktır. Bu normaldir ve meleklerin payı olarak adlandırılır.

Kavramlar ve Uygulamalar Bu,
işlerin gerçekten kafa karıştırıcı olabileceği noktadır. Bu konu hakkında konuşacağınız her kişinin özünde aynı nihai ürüne ulaşmak için farklı bir yöntemi vardır. Daha da kötüsü, bunu yapmanın gerçekten en iyi yolu yok. Bunun nedeni aslında bir tercih meselesi olmasıdır. Damıtma, tıpkı yemek pişirmek gibi kişisel zevklerinize bağlıdır.

Şahsen ben bir burbon içicisiyim. Bu, her zaman bir tencereyi hala kullandığım ve bir tahıl püresine yapıştığım anlamına geliyor. Bir pot hala "gerçek" fotoğrafların en temelidir. Genellikle birden fazla deneme veya thumper adı verilen bir eklentinin kullanılmasını gerektirir ve orijinal bira veya püreden iyi miktarda lezzet taşır. İyi bir arkadaşım sadece votkaya dokunacak ve bana sorarsan bu onun kaybı, ama ne sevdiğini biliyor. Patates ve şekerli bir püre kullanıyor ve bunu hala sütun adı verilen iyi bir boyuttan geçiriyor. Bu, alkolü tek geçişte soyar. Bu saflık seviyesini elde etmek için hala bir potla birden fazla çalışma yapılması gerekir.

Daha ileri gitmeden önce, en yaygın damıtma konseptlerinden ve hala tasarımlarından bazılarını tartışmak için bir dakikanızı ayıralım.

Ekşi Püre—"ekşi püre" olarak tanıtılan çok sayıda viski göreceksiniz. Bu, önceki bir fermantasyondan elde edilen ve içinde hala maya bulunan pürenin bir kısmının geri çekildiği ve yeni püreye eklendiği anlamına gelir. Bu birkaç şey yapar. Asitleri stabilize etmeye ve mayayı yeni pürede hızlı başlatmaya yardımcı olur ve aynı zamanda lezzetin bir koşudan diğerine tutarlı kalmasına yardımcı olur.

Machine Translated by Google

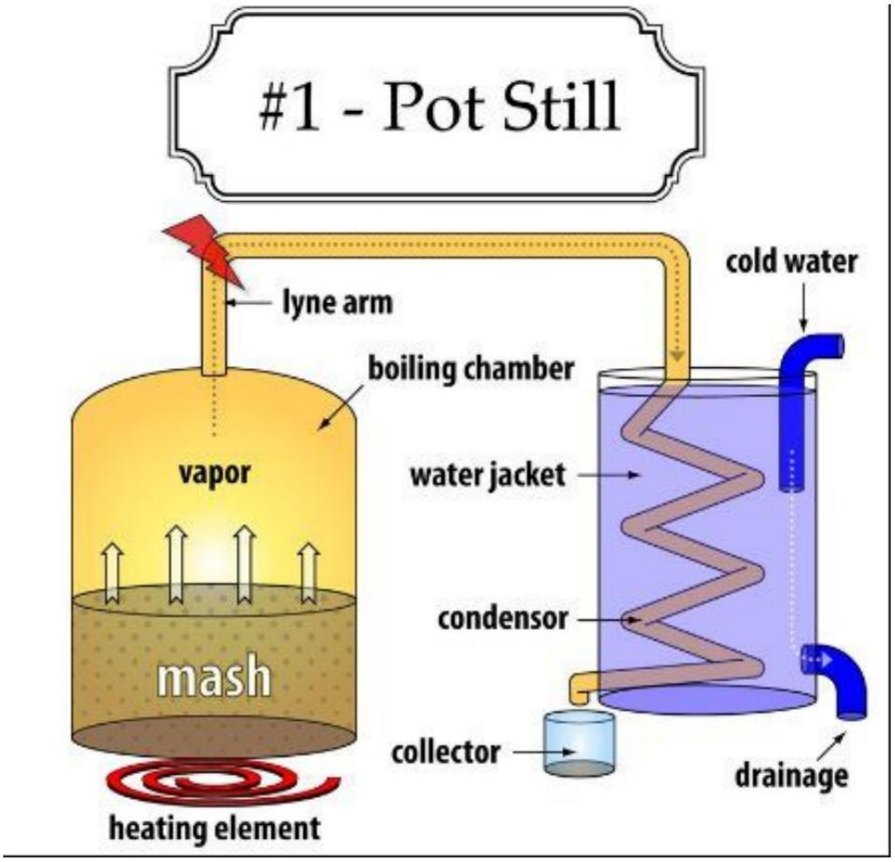
Geri Set—Geri set, bir sonraki koşunun bitmiş ürününe eklenen önceki bir sprit çalışmasının bir kısmıdır. Yaptığınız şeyin yüzde 20'sini aldığınızı ve geri tuttuğunuzu söyleyin. Sonra bir sonraki partinizi damıttığınızda, oraya dökün, karıştırın ve çalışmanın sonunda yüzde 20'yi daha çıkarın. Ve bunu her koşuda tekrarlayın.
Neden? Niye? Lezzetin sürekliliği.

Buharla Damıtma—En yaygın damıtma yöntemi, mayayı alkolün gaz haline geldiği ancak suyun ve diğer sıvıların da buharlaşacağı kadar sıcak olmadığı noktaya kadar ısıtmaktır.

Kırılma Noktası—Buhar damıtma ile, esasen yapmaya çalıştığınız şey, alkol buharını çok nazikçe bir tepeye itmektir. O tepenin tepesinde, onu tam olarak dengelemek istiyorsunuz, böylece sadece hafif bir dürtü onu diğer tarafa taşıyacak. Bu tepenin zirvesi senin kırılma noktan. Burada, imbik, alkol buharının, toplama için kondansatöre devam etmek üzere, lyne kolunun apeksinin üzerine gelecek kadar sıcaktır. Diğer tüm maddeler, su ve diğer bileşenler, onu tepeye çıkarmak için yeterli enerjiye veya ısıya sahip olmayacak ve bunun yerine çeşitli plakalarda veya imbikteki yüzeylerde toplanacak ve kaynama odanıza geri akacaktır. Bu kavramı sağlam bir şekilde kavradığınızda, diğer her şey muhtemelen size sağduyu gibi görünecektir.
Fotoğraftaki kırılma noktasını belirtmek için aşağıdaki fotoğraf resimlerinin her birine kırmızı bir şimşek yerleştirdim. Her imbikin farklı olduğunu unutmayın, ancak imbiğinizde kırılma noktasını belirledikten sonra tam olarak istediğiniz tadı arayabileceksiniz.

Plakalar—Bu, daha gelişmiş kavramlardan biridir ve en azından başlamak için endişelenmenize bile gerek olmayan bir kavramdır. Ama ekstra bir şeyler arayanlarınız için buraya ekliyorum. Bununla birlikte, bir plaka, buharın bir yoğuşma noktasına ulaştığı ve kaynama odasına geri aktığı imbikteki herhangi bir yüzeydir. Buna reflü denir. Alkol buharı ne kadar çok plakaya dokunursa, o kadar fazla soyulur. Bu nedenle, a hala ne kadar fazla geri akışa sahipse, nihai ürün o kadar saf olur. Çoğu saksı imbik durumunda, kaynatma odasının üstü ve lyne kolu olmak üzere iki plaka vardır.

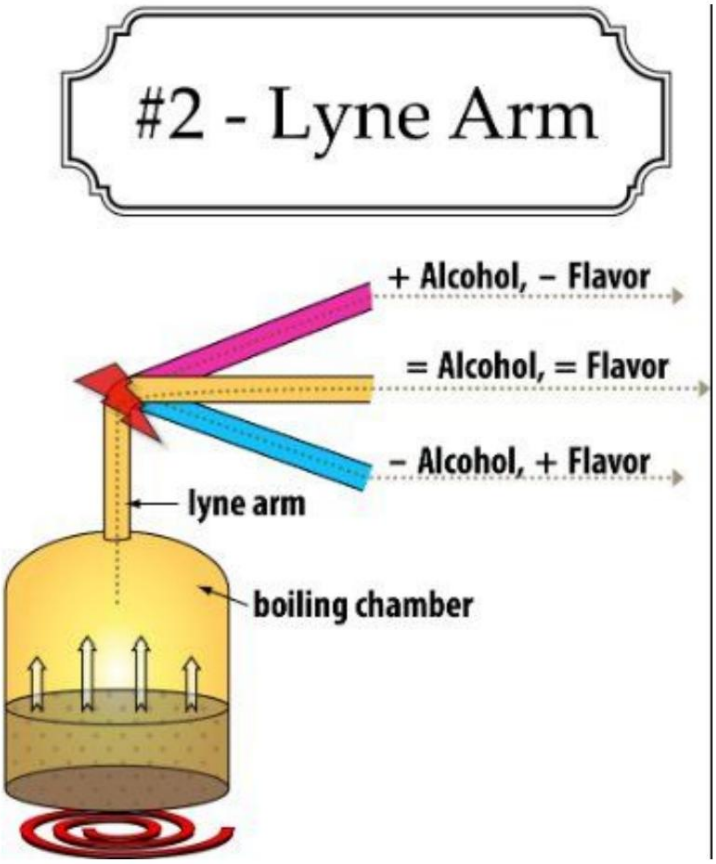
Machine Translated by Google



Pot Still (şekil 1)—Pot, muhtemelen buhar bazlı fotoğrafların orijinalidir. Sadece üç bileşen gerektiren çok basit bir tasarım olabilir: bir kaynatma odası, bir hat kolu ve bir yoğunlaştırıcı. Püre, kaynatma odasında ısıtılır. Buhar haline dönüştüğünde, kaynama odasının tepesine yükselir ve ardından lyne kolu boyunca kondansatöre ulaşır. Kondenser hava veya soğuk su ile soğutulur. Buhar, kondenserin soğutulmuş metaline çarpar ve sıvıya dönüşür, burada aşağı iner ve kollektörünüze damlar. Pot fotoğrafları birçok varyasyona sahiptir. Üstünüz hala konik mi, yuvarlak mı yoksa düz mü? Konik, buharın daha kolay çıkmasını sağlar, geri akışı azaltır ve aromayı artırır. Düz bir yüzey daha fazla bariyer oluşturacak ve daha fazla temas üretecek, geri akışı artıracak ve tadı azaltacaktır. Yuvarlak bir hareketsiz üst size arada bir şey verecektir.

İmbik çıktısını kontrol etmede bir diğer husus, ip kolunun eğimidir. Şekil 2'de görebileceğiniz gibi, lyne kolu alkol buharının saflığını veya aromayı ters yönde kontrol edecek şekilde ayarlanabilir. Kaynama odanızın düz bir tepesi olduğunu ve daha fazla lezzet istediğinizi söyleyin. Aşağı eğilmek için lyne kolunuzu değiştirin ve biraz lezzet kazanmalısınız. Orta aralıkta bir şeyle başlar ve sonra zevke göre ayarlardım.

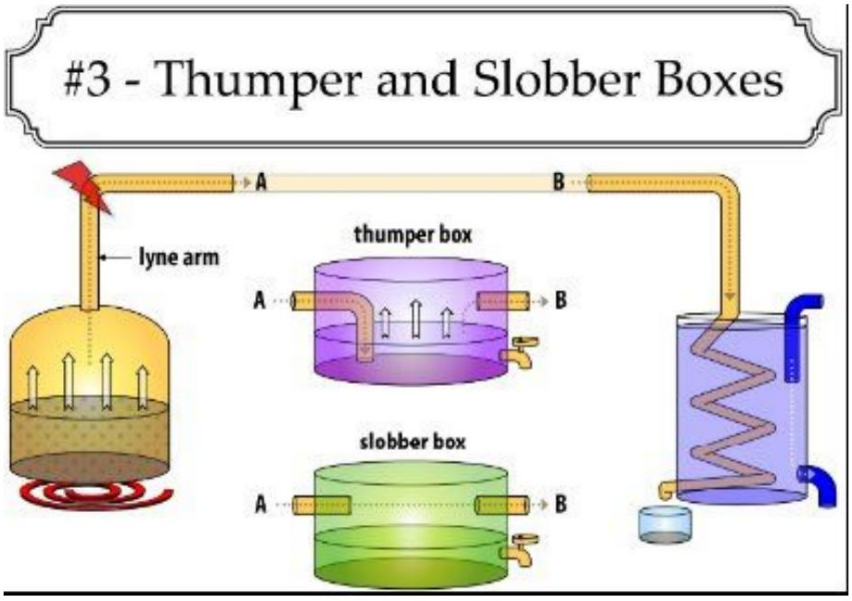
Machine Translated by Google



Lyne kolunun temel fikri, geri akışın yüzey temasına eşit olmasıdır. Yüzey ne kadar büyük olursa, kondansatöre giden yalnızca en saf alkol buharı ile daha fazla buhar toplanır - uyarı, saf alkolün çok az tadı vardır. Pot imbikleri viski, tekila ve diğer lezzetli likörler için iyidir. Bir tencereden elde edilen normal verim hala yaklaşık yüzde 40 ABV'dir. Partinizi yüzde 80 ila 90 arasında içilebilir seviyelere çıkarmak için iki şeyden birini yapmanız gerekir: (1) topladığınız her şeyi ikinci kez hareketsiz hale getirin veya (2) bir gümbürtü kullanın (şekil 3). İlk birkaç koşunuz için temel bilgilere bağlı kalmanızı ve ikinci kez çalıştırmanızı öneririm. Bunda ustalaştıktan sonra, bir thumper eklemeyi deneyebilirsiniz.

thump nedir? Gerçek şu ki, genellikle bir çömleğe dahil edilen iki bileşen daha vardır: bir salya kutusu ve bir salya kutusu (şekil 3).

Machine Translated by Google

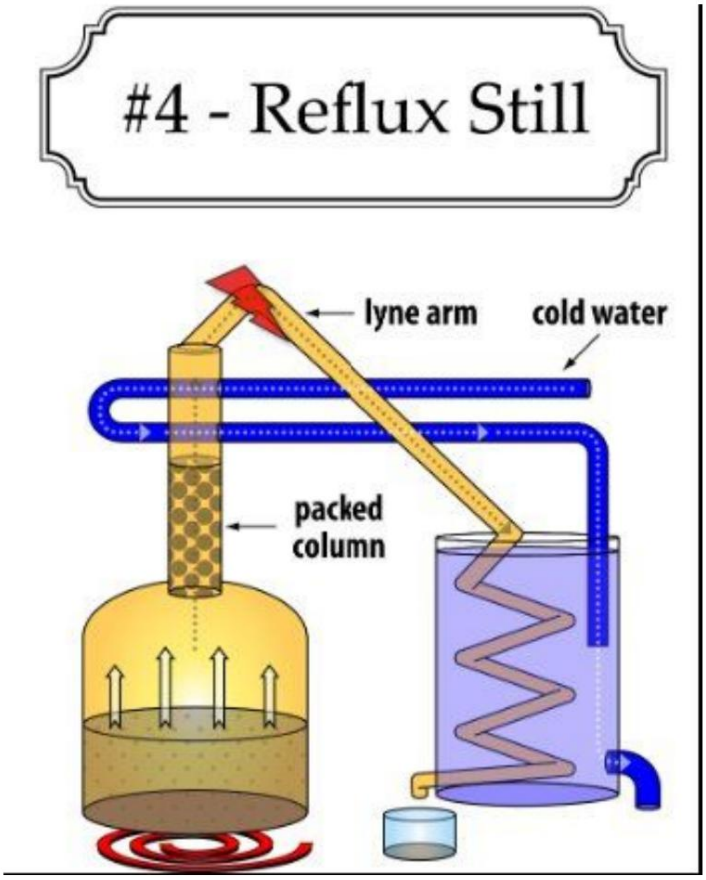


Bir damperle buhar, bir sıvının yüzeyinin altına itilir (genellikle bir önceki çalıştırmadan kalan bir miktar alkol). Bu sıvının içinden buhar köpürdüğünde, herhangi bir köpük veya diğer katılar filtrelenir. Bu buhar, sırayla, damperin içeriğini ısıtır.
Yakında sıvı tekrar buharlaşmaya başladığı noktaya ulaşacaktır. Buhar, yoğunlaştırıcıya doğru devam ederken, bir kısmı sıvı hale geri döner ve damperde toplanır. Özünde, sadece bir koşuyla iki kez damıtıyorsunuz! Buradaki anahtar, tamponunuzu yeterli miktarda alkol içeren bir sıvı ile doldurmanız gerektiğidir.
Genelde, halatımı thumper boşken çalıştırırım. Ardından, damperi doldurmaya yetecek kadar sıvı aldığımda, sabitleyiciyi yavaşlatmak için sıcaklığı biraz düşürüyorum, toplayıcımı değiştiriyorum ve içindekileri hızlı bir şekilde dampere döküyorum. İşte!

Bir salya kutusu, gelen çizginin kutunun kapağının altına inmemesi dışında, bir salya kutusuna çok benziyor. Salya kutusu, lyne koluna taşmış olabilecek köpük ve diğer katı maddeleri toplamak için kullanılır. Salya kutusu bunları toplar ve buharın kondansatöre devam etmesini sağlar. Bunu bir filtre olarak düşünün.

Profesyonel İpucu—Dürüst olmak gerekirse, iyi yönetilen birinin salya kutusuna ihtiyacı olmamalıdır. Ancak, ister damper ister salya kutusu kullanıyor olun, çalışma sırasında sıvı seviyesini düzenleyebilmeniz için bir drenaj valfi eklediğinizden emin olun.

Machine Translated by Google



Reflux Still (şekil 4)—Hobiler arasında popüler bir seçimdir, bu hala her iki dünyanın da en iyisini sağlar. Line koluna giden normal bir tüp yerine, geri akışta hala inert bir malzeme ile dolu daha büyük bir kolon bulunur. Bu malzeme taştan mermere kadar her şey olabilir ancak en yaygın olarak Raschig halkaları (küçük seramik halkalar) kullanılır.

Kolonun bu bölümünün üstünde, tepeye yakın iki soğutma borusu geçmektedir. Bu borular, kondenser için su ceketini besleyen su ile aynı sistem üzerindedir. Soğutma tüpleri başka bir geri akış elemanı ekler ve bunun daha yüksek alkol içeriğine sahip bir son ürün üretmesine yardımcı olur.

Eklenen geri akış elemanları nedeniyle, alkol buharının çoğu bu plakalardan birinde yoğunlaşacak ve kaynama odasına geri damlayacaktır. Bu, kondansatöre ulaşan buharın alkol içeriğinde bir tencereden gelen buhardan çok daha yüksek olacağı anlamına gelir.

Bu nedenle reflü, votka, cin ve rom gibi nötr alkollü içkiler yapmak için hala iyidir. Asıl avantaj, ambalaj malzemesini çıkararak sabitleyiciyi "ayarlayabilmeniz"dir.
Paketleme malzemesi çıkarıldığında ve soğutma boruları atlandığında, tıpkı geleneksel bir tencere gibi çalışacaktır.

Kesirli/Sütun Still—Bu, geri akışın büyük kardeşidir. Genellikle yalıtılmış olan daha uzun bir sütuna sahiptir ve herhangi bir sayıda kondansatörü kullanabilir. Çoğunlukla, karmaşıklığı nedeniyle sadece ciddi hobiler bu türden bir fotoğraf kullanır. Ayrıca tüm püre

Machine Translated by Google

içinden geçirildiğinde, herhangi bir lezzetten tamamen arındırılacak ve karşılığında sadece düz alkol alacaksınız. Şeker genellikle diğer fermente edici bileşenlerden daha ucuz olduğu için, bu tip imbiklerde sadece şeker bazlı püreler çalıştırmanızı tavsiye ederim. Bu tür imbikler, votka yapmak veya aromalandırılacak alkoller için kullanılır.

Pots Still (şekil 5)—Bu, sıradan mutfak damıtıcısının favorisidir. Mutfağınızda muhtemelen sahip olduğunuz üç kadar küçük tava ile harika brendi ve schnapps yapabilirsiniz. Tencerenin altındaki tencereye (ben wok'u tercih ederim) püreyi veya şarabı koyun ve buhar görmeye başlayana kadar yavaşça ısıtın. Bu noktada, soğutulmuş su veya buzla doldurulmuş tavayı, toplayıcı tava kaynama odasının üzerinde asılı olacak şekilde üstüne yerleştirin. Buhar yükseldikçe, soğutulmuş kabın alt tarafında yoğunlaşacak ve toplayıcı tavaya geri damlayacaktır. Bu tekniğin dezavantajı, distilasyonda doğru kesim yapmanın çok zor olması, sıcaklığın kontrol edilmesi biraz angarya olabilir ve bu açık bir sistem olduğu için iyi bir miktar buhar kaybedilir.

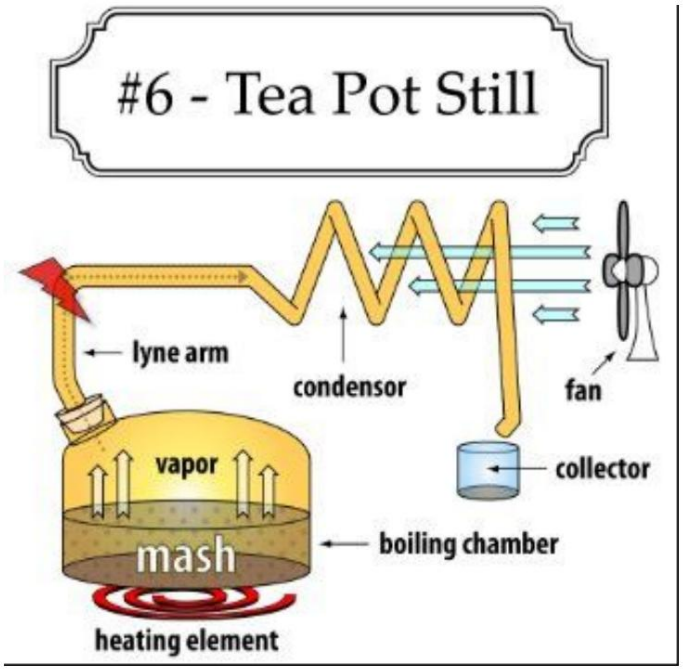
Dondurarak Damıtma—İnsan nereye giderse gitsin alkol yapmanın bir yolunu bulur. Ve sonra bazı uyuşukluk, "Hey, bahse girerim bunu daha da güçlendirebiliriz!" der. Söylentiye göre Eskimolar içkilerini bu şekilde yapıyorlar. Arkasındaki prensip o kadar kolay ki korkutucu. Basitçe söylemek gerekirse, su alkolden önce donar. Bunu yapmak için büyük bir kaseye ve ince bir süzgeçe ihtiyacınız olacak. Bu kadar. Pürenizi alın ve tüm katıları süzün. Bir kaseye dökün ve dondurucunuza koyun. Katı bir şekilde donduktan sonra çıkarın ve kaseyi süzgecin içine ters çevirin. Süzgecin altına başka bir kap koyun. Buzun yaklaşık yarısı eridiğinde veya berrak görünmeye başladığında durun. Bu, topladığınız çıktıdaki alkol içeriğini temel olarak ikiye katlayacaktır. Bu, her zamanki yüzde 10'luk ABV'den neredeyse yüzde 20'ye kadar püre haline getirmenin kolay bir yoludur.

Profesyonel İpucu—Dondurucunuza bir bira veya hatta soda koyun. Önce bir bardağa dökmek en iyisi! Çoğunlukla katı halde donmasına izin verin. Çıkarın ve buzu kırın. İçine süzgeçten geçirin

Machine Translated by Google

başka bir bardak ve tat. Güçlü değil mi? Ve buzun çoğunlukla berrak olduğunu fark edeceksiniz. Dondurma işlemi ne kadar yavaş olursa, elde edilen içecek o kadar saf olur. Şarap ve diğer düşük alkollü içeceklerle deneyin. Two Buck Chuck bunun için iyi bir aday.

İlk Halatınızı Kurma Hala Çaydanlık—
Basit eski moda ıslık çalan demlik kullanmak, küçük ama kullanımı kolay bir fotoğraf makinesi yapmanın harika bir yoludur. Ve ucuz bahsetti mi. Yaşlı bir İtalyan adam bana bunun nasıl yapılacağını gösterdi. Adamın içkisini içmenin bir yolunu bulacağının bir kez daha kanıtı! En muhteşem Limoncello'yu yaptığından bahsetmiş miydim? Tamam, bunun hakkında daha sonra konuşabiliriz!



Tamam, acemiler, işte alışveriş listeniz:

- Çaydanlık. Ne kadar büyükse o kadar iyi. Genelde 2½ litrelik bir model kullanırım. İki temel çaydanlık türü vardır. Tek açıklığın muslukta olduğu eski moda stil ve ayrıca bir kapağı olan tip. Eski moda stil, kullanımı en kolay ancak temizlemesi en zor olanıdır. Kapaklı kullanıyorsanız, metalden yapılmış çok basit bir kapak olduğundan ve üzerinde herhangi bir plastik bulunmadığından emin olun. Herhangi bir açıklığı kapatmanız gerekecek.
- Bakır boru.
- Pişirme termometresi veya dijital termometre. Kızılötesi olanları lazerle kullanmayı bile seviyorum. Evet, bir gadget sorunum var.
- Mantar veya kauçuk tıpalar. Bunları bazı mutfak mağazalarında bulabilirsiniz veya daha da iyisi, yerel şarap ve bira imalathaneniz. Ve her zamanki gibi çevrimiçi.
- İki bardaklık ölçü bardağı.
- Sicim.
- Küçük hayran.
- İsteğe bağlı: bir boru bükücü. Ucuz, bahar çeşidi yapacak.

Machine Translated by Google

- İ steğ e bağ lı: bir boru kesici. Ucuz, dö rt dolarlık olanı alın. Sen teksin Birkaç kez kullanacağ ım, bu yüzden parayı boşa harcamaya gerek yok.
- İ steğ e bağ lı: sıkıştırma tertibatları, ancak yalnızca kendinizi gerç ekten gergin hissediyorsanız.

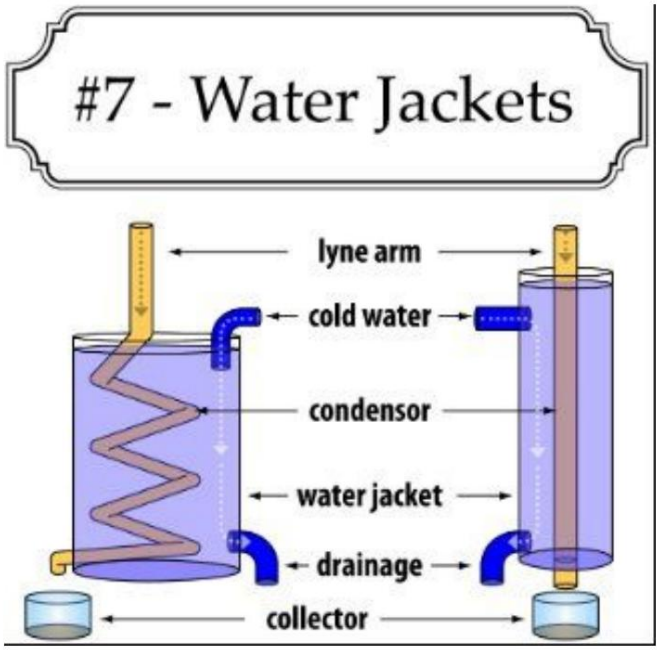
Halatınızı kurarken gö z ö nünde bulundurmanız gereken üç şey vardır: havalandırma, bir ısı kaynağ ı ve kondansatö rünüzü soğ utma. Bir silahı tutarken ilk kuralın ona her zaman dolu gibi davranmak olduğ unu herkes bilir. Halat ç alıştırmanın ilk kuralım, bir noktada hala alkol buharı VERECEKTİ R. Ocağ ınızdaki brülö r gibi bir ateşleme kaynağ ına ç arparlarsa, sorun yaşarsınız. Bunun olmasına izin verme. Bunun anahtarı havalandırmadır, bu nedenle pencereyi aç ın ve havalandırmayı/fanı aç ın. Muhtemelen buradaki tehlikeyi abartıyorum. Evde damıtma yaptığ ım onca yıl boyunca, bir kere bile kimsenin mutfağ ını ateşe verdiğ ini, kendini yaraladığ ını hiç duymadım. Aynı şey hindi kızartması yapan insanlar iç in de sö ylenebilir mi? Sadece aynı, hepimiz güvende olalım, üzgün değ il.

Tencerenizi nasıl ısıtırsınız? Elektrik ısısı daha yavaş olsa da en güvenli olanıdır. Tek brülö rlü bir ocak satın almayı reddetmem. Sadece on beş dolara mal oluyorlar. Ama ben bir gaz aşığ ıyım ve sana kullanmamanı sö ylemeyeceğ im. Gaz anında ısı verir ve sıcaklığ ınızı kontrol etmek iç in daha iyi hassasiyet sağ lar, ancak seç im sizin.

Son olarak, kondansatö rü soğ utmanın bir yoluna ihtiyacınız olacak. Ç oğ u hobici su soğ utmalı bir kondansatö r kullanır (şekil 7), ancak başlangıç olarak basit bir hava soğ utmalı bobin kullanacağ ız (şekil 6). Bu kurulumla mutfağ ımda yemek yapıyorum. Halamı lavabomdan birkaç metre ö tede sobanın üzerine koydum. Lyne kolu iki fit yukarı ç ıkıyor ve sonra kondansö rüme doksan derecelik bir aç ı yapıyor. Kondansatö rüm, lavabomun yanında bulunan ve küç ük bir elektrikli fanla soğ utulan sarmal borulardan oluşuyor. Kondenserimden gelen borunun son kısmı, ö lç üm camımı toplayıcım olarak kullandığ ım lavaboma iniyor. Bu hala KISS'in en somut ö rneğ idir (Basit Tut, Schmuck). Tüm bu materyali okuduktan sonra hepinizin heyecanlanacağ ını ve en büyüğ ünü nasıl yapacağ ınızı ve onu bir damperden geç irip su ceketli bir kondansatö re (şekil 7) nasıl geç ireceğ inizi ve ilk iç kinizde 180 derecelik alkol alacağ ınızı düşüneceğ inizi biliyorum. koşmak. DUR! Koşmadan ö nce yürümeyi ö ğ renin.

Güven bana, profesyoneller bile temelleri ö ğ renmeye başladı. Temel bilgileri iyi ö ğ renirseniz, İ nternet'ten satın alınan süslü bir kesirli hala ile başlayan adamdan daha fazlasını bileceksiniz.

Machine Translated by Google



Çaydanlığınızı hareketsiz hale getirmek için...

- Halatınızı pişireceğiniz yere yerleştirin.
- Line kolunu ve kondansatörü yerleştirmek için iplik kullanın.
- İpliği ölçün, bu size ne kadar boruya ihtiyacınız olduğunu söyleyecektir. Her zaman ihtiyacınızdan biraz daha fazlasını satın alın.
- Bir şarap şişesi veya bir tüp bükücü gibi sert ve yuvarlak bir şey kullanarak tüpü ihtiyacınız olan şekle hafifçe bükün. Sıkıştırma bağlantılarının devreye girdiği yer burasıdır. Büyük bir bakır parçası istemiyorsanız, temizlemesi ve tutması daha kolay olan iki küçük parçaya bölün. Bunlar daha sonra sıkıştırma fitingleri ile birleştirilebilir. Tek ihtiyacınız olan ayarlanabilir bir anahtar. Bu çok kolay. Aynı zamanda daha sonra yapılabilecek bir şey, bu yüzden şimdilik tek bir boru parçasına bağlı kalmanızı öneririm.

- Şimdi çaydanlığınızı yerine koyun. Stoperi lyne kolunun ucuna koyun ve su ısıtıcısının ağzına itin.

- Şimdi lyne kolunu ve kondansatörü desteklemeniz gerekiyor. Bunu yapmanın birkaç farklı yolu vardır ve eminim sizin için en iyi olanı bulabilirsiniz. Mutfağımda aynı sicimi kullanıyorum ve kondansatörüme bağlıyorum. Daha sonra mutfak dolabımın kapağını açıp kapının arkasına bantladım. Unutmayın, işleri basit tutmak en zor görevleri bile başarmanın en iyi yoludur.

Tıpanızın ne kadar sıkı olduğuna bağlı olarak, tamamen sızdırmaz hale getirmek için onunla çalışmanız gerekebilir. Sistemi test etmek için içinde biraz su kaynatın ve sızıntı olup olmadığına bakın.
Şüpheli bir alana uygulanan biraz sabunlu su, bir sızıntı varsa kabarcıklar üretecektir.

Profesyonel İpucu—Herhangi bir sızıntıyı kapatmak ve hava geçirmez bir contaya sahip olduğunuzdan emin olmak için eski bir numara, bir miktar un ve su veya bizim Moonshiner's Biscuits dediğimiz şeyi yapmaktır.

Machine Translated by Google

- Bir kaseye biraz un koyun.
- Suyu ekleyip hamur kıvamına gelene kadar karıştırın.
- Bunu, istediğiniz bir bağlantı veya sızıntının olduğu her yerde özgürce bulaştırın. hava sızdırmaz hale getirin. Kalafat gibi düşün.
- Hala ısıtırken, hamur imbik üzerinde pişecektir. Moonshiner'ın Bisküvileri.

Profesyonel İpucu II—Onları yemeyin. Bok gibi tadı var. Ancak köpeğim onları seviyor.

Bu ne kadar kolaydı? Ayrıca şunu da belirtmem gerekiyor ki, açının yüksekliği ve derecesi lyne kolunuz size kalmış. Benimkinin iki metre yukarı çıkmasının nedeni, Votka veya cin gibi daha nötr alkollü içkileri damıtıyorum, üzerine üflemek için bir yelpaze koyacağım soğutmak için bir bölüm, bir tür geri akışın hala işe yarayacağı şekilde. Eğer çok soğursa, sadece ısıda tutmak için bir miktar folyo sargılı yalıtımla sarın.

Damıtma ve Fermantasyon Ekipmanları

Her hobide olduğu gibi, ihtiyaç duyabileceğiniz tonlarca isteğe bağlı ekipman var. TAMAM, yani bazıları çok isteğe bağlı değil. Bu kitabın orijinal versiyonunda bir bölüm ekledim. ihtiyaç duyabileceğiniz her şeyi nereden satın alacağınız hakkında. Eh, bu şafağın şafağındaydı. İnternet ve ben, şu anda neleri hafife aldığımızı düşünmedik. Web siteleri genellikle bugün burada ve yarın gitti. Tanıdığım çevrimiçi mağazalardan biri bile olsa şaşırırdım. bağlı bugün hala iş.

Bu yüzden işleri kolaylaştırmaya karar verdim ve mağazama bir çevrimiçi mağaza ekledim. İnternet sitesi. İhtiyacınız olan her şeyi orada bulabilirsiniz. Ve bulamazsanız, bize e-posta göndermeniz yeterli ve onu bulmanıza yardımcı olacağız. Sadece http://astore.amazon.com/foip-20 adresine gidin http://www.TheHomeDistiller.com .

Alışveriş listemize geri dönün. İşte ihtiyacınız olacak diğer bazı bileşenler bir nokta:

- karıştırmak için büyük metal kaşıklar
- büyük tel süzgeçler
- küçük, orta ve büyük plastik huniler
- fırın eldiveni
- karıştırma kabı
- 2 bardak cam ölçü kabı
- elektrikli fan(lar)
- kilitli dondurucu poşetler
- buhar kilitleri
- wort soğutucu (çok isteğe bağlı)
- ve dahası!

Termometre—En az iki termometreye ihtiyacınız olacak. Biri fermente etmek için ve biri hala için. Fermentör üzerindeki termometrenin çok hassas olması gerekmez. bu sadece bir kılavuzdur. 50°F ile 100°F arasındaki aralığı göstermesi gerekir. ben kullanıyorum bir akvaryumda kullanacağınız gibi çubuk-şerit tipi. emin olmak için buna ihtiyacınız olacak fermenter uygun sıcaklık aralığında kalır. (Daha önce de belirttiğim gibi

Machine Translated by Google

sıcak ve maya ölecek, yeterince sıcak değil ve maya hareketsiz hale gelecek ve kimse uykulu mayayı sevmez.) 75°F'nin oldukça iyi bir sıcaklık olduğunu buldum.

İkinci termometre için kaliteli bir pişirme termometresine ihtiyacınız olacak. 200°F'ye kadar okuması gerekir ve oldukça doğru olmalıdır. 173 ° F'de ne zaman olduğunuzu söyleyebilmeniz gerekecek.

Profesyonel İpucu—Ayrıca temassız, kızılötesi, lazer güdümlü bir termometre kullanıyorum. Bunlar eskiden büyük paralardı ama şimdi elli doların altına alınabiliyor. Bunu brülörde, lyne kolunda, kondansatörde, geceleri çocuk odalarını kontrol etmek, mangalda kömürleri test etmek, kediye eziyet etmek ve çok daha fazlası için yerinde kontroller için kullanıyorum.

Hidrometre—Bunlardan ikisine ihtiyacınız olacak, biri püre için diğeri de son ürününüz için. Birincisi, yıkama için bira üreticileri tarafından kullanılan normal hidrometredir.
İkincisi, sert alkol içindir. Bulmak daha zor olabilir. Genellikle daha hafif ve daha doğrudur. Bu size alkolün yüzde kaçını damıttığınızı söyleyecektir - ve böylece kanıt - ve bununla hala nasıl çalıştığına dair iyi bir ölçü elde edebilirsiniz.
Profesyonel İpucu—Hidrometreler sıcaklığa duyarlıdır. Bu aleti üretici tarafından belirtilen sıcaklıkta kullandığınızdan emin olun.

Fermentör - Bu, pürenizi koyduğunuz ve alkolü yaptığınız büyük bir kaptan başka bir şey değildir. Hemen hemen her şey işe yarar, ancak her şeyden önce fermentör kolayca temizlenebilir ve sterilize edilebilir olmalıdır. Üzerinde iyi, hava geçirmez bir kapak ve hava kilidi için bir delik olmalıdır. Hava kilidi genellikle yaklaşık beş dolar civarındadır ve içinde biraz su tutan tuhaf şekilli bir tesisat parçasıdır: giden gazlar sıvının içinden köpürebilir, ancak hiçbir şey içeri girme yolunu bulamaz. Basit bir alternatif, sadece bir Yarısı suyla dolu bir kavanozda biten, fermenterin tepesinden tüp. Neden hava kilidi? Maya çalışmaya başladığında, sistemde oksijen olmasını istemezsiniz, yoksa maya alkol yapmayı unutacak ve sadece daha fazla maya yapacaktır. O yüzden havalı olmasın. Ama hava geçirmez olmasını istemezsiniz, yoksa maya tarafından üretilen karbondioksit (CO2) basınçta birikecek ve kapağı havaya uçuracaktır. Büyük bir parti yapıyorsanız, fermentasyonu bitirdikten sonra yıkamadan kolayca akabilmeniz için fermenterin tabanına yakın bir musluğa sahip olmak güzeldir.

Küçük koşular yapıyorsanız, o büyük cam sürahi içinde gelen o süslü elma şarabından bir galon almanızı tavsiye ederim. Daha büyük şeyler için on galonluk gıda sınıfı kovalar satıyoruz. Fıskiyeniz için açılmış bir delik ile kapakta hava geçirmez bir çıtçıt var.

Profesyonel İpucu—Süreci hızlandırmak için kullandığım birkaç şey elektrikli meyve sıkacağı ve mutfak robotu. Unutmayalım ki asıl peşinde olduğumuz şey şekerdir; şekerin çoğu meyve suyundadır. Ayrıca malzemelerinizi bir mutfak robotundan geçirerek yüzey alanını arttırır ve yıkama ile daha fazla etkileşime girmesini sağlarsınız. Ama aşırıya kaçmayın. Sadece tahılları kırmaya çalışıyoruz. Sadece parçaları biraz küçültün, toz haline getirmeyin.

Machine Translated by Google

Gerçekler, Mitler ve Bilmeniz Gereken Şeyler Kanun

—Bilmeniz gereken ilk şey şudur. Çoğu ülkede UYGUN LİSANS/İZİN OLMADAN HALA ÇALIŞTIRMAK YASALDIR. Bu nedenle, üç varsayımdan biri altında çalışıyorum:

.

Yeni Zelanda gibi medeni ülkelerden birinde yaşıyor olmanız, insanların kendi imbiklerini kullanmalarına izin vermenin, genel halk için düdüklü tencere kullanımına izin vermekten daha fazla bir tehlike oluşturmadığını gösterdiler.

.

Bu izinlere sahip olduğunuzu. Bu arada, baktım (ABD'de) ve hayır, bir tane almayacaksın. Yasalar, Joe Average'ı işin dışında tutmak ve Big Liquor'u küçük adamlardan korumak için en başından beri tasarlandı. Görünüşe göre korkacak çok şeyleri olduğunu düşünüyorlar.

Rekabet ve yenilik gibi şeyler. Bilirsin, Amerikan değerleri, ama ben konuyu dağıtıyorum.

Ya da bu kitaba eğlence ve/veya eğitim amaçlı baktığınızı, belki de bu e-postaları kongre üyenize ve senatörünüze bazı şeyleri düzeltmeye başlamalarının veya aramaya başlamalarının daha iyi olacağını söylemek için yazdığınızda kendinizi daha iyi eğitmek için. yeni işler.

Yangın— Damıtıcılar için bir sonraki en büyük risk, yangındır. Yanabilirliği benzinle aynı seviyede olan bir sıvı üretiyorsunuz. Üstelik bunu ısıtma elemanlarının (hatta gaz alevlerinin) etrafında yapıyorsunuz. Sen ne tür bir aptalsın? Bundan vazgeç ve sadece bir şişeyle git.

Çıkış borularını tıkayarak (örneğin kazara kıvırarak) imbikinizin içinde basınç oluşturmanın hiçbir yolu olmadığından emin olun.

Profesyonel İpucu—Damıtma, düşük ila basınçsız bir sistemdir. Bu yüzden düdüklü tencere veya çok sıkı kapanan başka bir şey kullanmamanızı tavsiye ederim. Bir şeyler ters giderse ve hala baskı yapıyorsa, gevşek bir şekilde bağlanmış ve fırlayacak olan bir üst kısım güzel ve kolay bir güvenlik mekanizmasıdır.

Kullanırken ekipmanınızın iyi durumda olduğundan, temiz olduğundan (ambalaj malzemesinin tıkanmasını ve tıkanmasını istemediğinizden) ve sızıntı olmadığından emin olun.
Çıkış borusunu kollektördeki sıvı seviyesinin yüzeyinin altına gömmeyin; bunun yerine, içine açıkça damlamasını sağlayın. Gaz kullanıyorsanız, toplama kavanozunu kaynağından yeterince uzakta tutun. Toplama kavanozlarınızı kolayca devrilebilecek şekilde kurmayın ve kullanmadıkları zaman kapaklarını kapatın. Bulunduğunuz alanı iyi havalandırın, asla başıboş bırakmayın ve yakınınızda bir yangın söndürücü bulundurun.

Körlük—İnsanlara kendi ayışığınızı yaptığınızı söylerseniz, birileri "Bundan kör olabileceğini biliyorsun" diyecektir. Kanun gibi bir şey. Ve bu birçok yeni damıtıcı için büyük bir korku. Bu dezenformasyon, ABD hükümeti tarafından, insanları kaçak içki satın almaktan alıkoymanın bir yolu olarak başlatıldı. Yine de her iyi yalanda olduğu gibi bunun da arkasında bir gerçek vardır. Metanol, optik siniri etkileyerek körlüğe neden olabilen bir toksindir. Bir demet metanol içve kör olabilirsin. Ama biz burada etanol yapıyoruz, ya da en azından öyle olsanız iyi olur. Bir püre ile başladığın sürece

Machine Translated by Google

meyvelerden, şekerlerden ve tahıllardan yapılmış, pürenizde yalnızca en küçük metanol miktarını alacaksınız ve koşunuzun başında toplanan öngörülerle kolayca atılabilir.

Yazı veya Tura—Öngörüler ile alkolün geri kalanı arasında gerçekten net bir ayrım elde etmek için, koşunuzun başlangıcında sıcaklığı yavaşça artırın, böylece ilk yüzde 5'i çok yavaş bir oranda, diyelim ki bir damla atmış olursunuz. her saniye. Bu, tüm kötü bitler gittikten sonra söylemeyi çok daha kolay hale getirecek.

Bu "fusel yağları" ne kadar tehlikeli? Eh, başınızı ağrıtmaktan çok daha fazlasını yapabilirler, ama bu yüzden her zaman ilk kafaları atmak konusunda acımasız olmanız gerektiğini söylüyorum. Birini hasta etme veya hatta tüm partiyi mahvetme riskine girmektense tedbirli olmak her zaman daha iyidir.

Kafalar, pürenizin yalnızca yaklaşık yüzde .005'ini temsil etmelidir. Yani bir galon püre pişiriyor olsaydınız, ilk onsu atardınız! İyi bir sağlık ve harika tatlar için feda edilecek çok şey var mı? Bence değil!

Ama güvende olmak için, hepimiz meyvelere, şekerlere ve tahıllara ve belki de püre için biraz püreye bağlı kaldığımızdan emin olalım. Gerçek bir lifi olan ya da tohumlar gibi en azından ahşaba benzeyen hiçbir şey yok mu? TAMAM? Hareketli!

Ve son olarak kuyruklar. Belirttiğim gibi, bu, koşunuzun sonuna geldiğiniz zamandır. Sıcaklık hala yaklaşık 200 ° F'ye yükselirken, bu hemen hemen her şeyi geri almak ve koşunuzu durdurmak istediğiniz yer. Yine, kuyruğunuzda olup olmadığınızı anlamanın kolay bir yolu, parmaklarınızı çıktıya daldırmaktır. Bir diğeri ise kollektörünüzde çok renkli yüzeyi aramaktır. Ayrıca onları koklayabilir ve o kokuyu öğrenebilirsiniz. Birkaç koşudan sonra kokuyu kolayca fark edecek ve sonun geldiğini anlayacaksınız. Unutma, açgözlü olma. Yüzde 10'luk bir galon yıkama size yaklaşık bir litre içki verir. Veya 1.33 şişe (bir şişe beşincidir). Tencerenizde biraz bırakmayı göze alabilirsiniz. Ayrıca, bunu istiyorsun, bir sonraki koşun için ekşi püren.

Bu noktada, tamam, gitmeye hazırım, değil mi? Yanlış. Hala püre yapmak zorundayız! Koşarken hala tüm ihtişamı kazanırken, sihir pürede!

Tarifler

Viskiler—Bunlar en geleneksel Amerikan içkileridir. Ve eğer bir Amerikalıysanız ve komik renkli bir etek giymiyorsanız ve bir brogue ile konuşuyorsanız, o zaman kesinlikle viskide bir e vardır . Viski, mirasımızın, geleneklerimizin bir parçası ve hatta ülkemizin erken dönem ekonomisinin temel taşlarından biridir. En basit haliyle viski sadece tahıl, su ve mayadır. Oradan, ancak, yalnızca hayal gücü sizi sınırlayabilir. Amerika Birleşik Devletleri'nde yarım düzine kadar farklı viski türü tanıyoruz:

- bourbon viski—püre, yüzde 51 veya daha fazla mısır mısır viskisi içerir—
- püre, yüzde 80 veya daha fazla mısır çavdar viskisi içerir—püre, yüzde 51
- veya daha fazla çavdar içerir

Machine Translated by Google

- çavdar malt viski—püre yüzde 51 veya daha fazla malt çavdar malt viski içerir—
- püre yüzde 51 veya daha fazla içerir Arpa · buğday viski—püre yüzde 51 veya daha fazla buğday içerir.

Malzemelerin geri kalanı, damıtıcının istediği her şeyden yapılabilir, ancak genellikle diğer benzer tahıllardır. Dürüst olmak gerekirse, bu viskilerin bazıları geçmişin kalıntılarıdır. Malt viski veya Scotch ve bourbon oldukça yaygındır, ancak yerel süpermarkette bir buğday viskisi bir yana maltlı bir çavdar viskisi bulmaya çalışırken iyi şanslar. Ne yazık ki, çavdar çıkış yolunda onlardan çok geride değil. Bu nedenle, bu kılavuzda yalnızca daha popüler stilleri ele alacağım. Belki yolda daha gelişmiş bir versiyon yapabilirim ve daha az bilinen içeceklerden bazılarını ekleyebilirim.

Ayrıca, tartışacağım tüm viskilerin düz viskiler olduğunu unutmayın; bu, püre oluşturulduktan sonra renk veya aroma gibi hiçbir katkı maddesinin eklenmediği anlamına gelir.

Moonshine—Dağ çiyi, beyaz aydınlatma veya daha iyi bilinen eski mısır viskisi, tüm kaçak içki içenlerin geri döndüğü şey budur, nedeni bunun herhangi bir aptalın yapabileceği en basit tahıl alkolüdür. Tipik kaçak içki, yüzde 80 veya daha fazla maltlı mısır tanesinden yapılır. (Belirtildiği gibi malt, ıslandığı ve tohuma yeni başladığı anlamına gelir.) Kalan yüzde genellikle arpa ve/veya çavdar arasında bölünür.

Ama onu ucuza pişirenler genellikle şeker yerine iyi bir mısır parçası koyarlar.
Moonshine o kadar iyi bilinir ki, hemen hemen herkes size iyi bir parti olup olmadığını nasıl anlayacağınızı söyleyebilir: meşhur mavi alev testi! Bir çay kaşığı parlatıcı alın ve ateşe koyun. Düz, tutarlı, mavi bir alevle yanıyorsa, içmek iyidir. Sarıysa veya püskürüyorsa, bu kötüdür ve tekrar imbikten geçirmeniz gerekir.

Mavi Ay Parlatıcı

- Seçtiğiniz 1 galon su
- Suyu kaynama noktasına getirin ve malzemeleri ekleyin
- 2 kilo kırılmış mısır
- ½ kilo beyaz şeker · ¼ fincan bal
- Düşük kaynama noktasına getirin ve 1½ saat pişirin
- Isıyı kapatın ve 150 ° F'ye soğumaya bırakın
- Bir su bardağı kuru malt ekleyin ve karıştırın
- 2 saat boyunca her 15 dakikada bir karıştırarak ısıyı 145 °F'de tutun
- Isıdan çıkarın ve 75 ° F'ye soğumaya bırakın
- Fermentöre dökün
- 2 ons maya koyun ve fermenteri kapatın
- Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın
- Bir kömür filtresini damıtın ve çalıştırın

Pürenizi sakladığınız yerin ne kadar sıcak olduğuna bağlı olarak üç ila beş gün içinde hazır olacaktır. Sadece sıcaklıkla ilgili olarak daha önce bahsedilen yönergeleri izlediğinizden emin olun.

Machine Translated by Google

Bourbon—Kentucky burbonunun adını nasıl aldığ ına dair pek ç ok hikaye anlatılıyor. Stefan Gabányi'nin mutlaka okunması gereken kitabı Whisk(e)y'den olanı tercih ediyorum, burada o, hareketli ilç e hatlarının ve kalkış limanlarının hikayesini anlatıyor ve sonunda burbonun belirli bir başlangıç noktasından ç ok genel bir kalite işareti olduğ unu gö steriyor. . Ne olursa olsun, bugün yasal olarak burbon olarak adlandırılmak iç in bir viski Amerika Birleşik Devletleri'nde yapılmalı, yüzde 51 mısır püresi olmalı, yeni kö mürleşmiş meşe fıç ılarda yıllandırılmalı, en fazla 160 kanıt olacak şekilde damıtılmalı ve 80 kanıtta şişelenmelidir. daha yüksek. "Sade" burbon olabilmesi iç in hiç bir katkı maddesi iç ermemeli ve en az iki yıl eskitilmiş olmalıdır.

Bir burbon püresi genellikle yüzde 51 ila 80 mısır taneleri arasındadır, ancak daha yüksek bir yüzde daha tatlı bir püre yapar; Yüzde 75 ila 78 yaygındır, yüzde 5 ila 15 maltlı arpa veya bira maltı ve yüzde 5 ila 15 ç avdar ile birleştirilir, bazen daha hafif bir püre iç in buğ day ile değ iştirilir. Damıtık, yüzde 80 APV'yi geç memelidir; bunun nedeni, damıtıcılar genellikle yüzde 80'e yaklaşmasa da, daha yüksek bir yüzde üründe daha az tada yol aç acaktır. Pratik sınır yüzde 70'e yakındır. Ç oğ u damıtıcı yüzde 55 ila 65 aralığ ındadır. Wild Turkey (burbon iç meyenlerin ne düşündüğ ünü unutun; tüm kitlesel pazardaki büyük parti burbonlar arasında, bu en iyisidir) yaklaşık yüzde 55 oranında damıtılır. Damıtmanın daha düşük kanıtı, daha fazla tahıl ö zelliğ ine sahip daha ağ ır, daha doyurucu bir lezzet üretir. Daha hafif viski isteyen damıtıcılar, yüksek uç ta damıtılır ve daha sonra fıç ılamadan ö nce damıtık suyla seyreltilir. Her iki durumda da, viski genellikle yüzde 65 ila 70 ABV'de yeni, kö mürleşmiş meşe fıç ıya girer. Sadece karşılaştırmak iç in, Jim Beam (burbonların Pepsi'si) yüzde 80 civarında APV varken, Wild Turkey yüzde 55 civarında varil.

Jim Beam 80 kanıtta satıldığ ından, damıtıcıları eski burbonu alır ve daha sonra damıtılmış suyla yüzde 50 oranında keser. Wild Turkey 101 kanıtta şişelenir. Bu, Wild Turkey'in aynı miktarı şişelemek iç in Jim Beam'in neredeyse iki katı kadar damıtması gerektiğ i anlamına gelir. Neyi kastettiğ imi anla? Bu nedenle Yabani hindi daha zengin, daha dolgun bir tada sahiptir.

Gerç ek burbon iç in distilat, iki yıldan az olmayan bir süre boyunca kö mürleşmiş Amerikan ak meşesinden yapılmış bir fıç ıda yaşlandırılmalıdır. Ç oğ unluğ u beş ila sekiz yaşında.
Dokuz veya on yıldan uzun yaşlanma genellikle yapılmaz.

Profesyonel İ pucu—Beyaz meşe alıyorum ve bir inç kare küpler halinde kesiyorum ve sonra onları kö mürleştiriyorum. Daha sonra küpleri viskiyle birlikte geniş ağ ızlı cam kavanozlara veya sürahilere yerleştirip kapaklarını kapatıyorum. Burbon iç in küç ük, iğ ne deliğ i büyüklüğ ünde bir nefes alma deliğ i bırakın. Dö rt hafta boyunca bunun oturmasına izin verdim, yanından her geç tiğ imde kavanozları ç alkaladım. Bu, burbonunuzu her ay bir yıl "yaşlandıracaktır". Bu tekniğ i yıllar ö nce bulmuştum. Şimdi, California'daki birkaç şarap imalathanesinin, şaraplarını yıllandırmak iç in aynı tekniğ i kullandığ ını duyuyorum.
Tesadüf? Bence değ il!

King's Creek Bourbon

- 1 galon süzülmüş ve arıtılmış dere suyu 1 pound
- kırık mısır · ½ pound buğ day tanesi · ¼ pound ç avdar

- Suyu kaynatın, malzemeleri ekleyin
- Yarım kilo beyaz şeker ekleyin ve karıştırın

Machine Translated by Google

· 1½ saat kaynatın
· Isıyı azaltın ve 150 ° F'ye soğ umaya bırakın
· 1 su bardağ ı kuru malt ekleyin ve karıştırın
· 2 saat boyunca her 15 dakikada bir karıştırarak ısıyı 145 °F'de tutun
· Isıdan çıkarın ve 75 ° F'ye soğ umaya bırakın
· Fermentö re dö kün
· 2 ons maya koyun ve fermenteri kapatın
· Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın
· Damıtma işleminden sonra, beyaz meşe kö mürü yongalarında yaşlandırın

~~Profesyo~~nel İ pucu—Sö zümü bu konuda bir müjde olarak algılamayın, ancak benden daha yaşlı ve daha bilge erkekler tarafından gerç ekten ç ok fazla maya kullanamayacağ ınızı sö ylediler, makul bir şekilde ö yle. Tam hızda aptallık etme ve yüzde 50 mayalı bir parti yapma. Muhtemelen duyarlı hale gelecek ve dünyayı ele geç irmeye ç alışacak. Ama cidden, ağ ır tarafta hata.
Ç ok fazlası size zarar vermez, ancak ç ok azı yeterli alkol üretimi olmadığ ı anlamına gelebilir.

Ç avdar—Bu tür viski Yasaklanmadan ö nce ç ok popülerdi. Burbonun hemen hemen tam tersidir.

~~Ç avdar Boyun Viski 1~~ ·
· galon arıtılmış su 1 libre
· ç avdar · ½ libre buğ day
tanesi · ¼ libre mısır, kırık
· Talimatların geri kalanı burbon iç in olanlarla aynıdır.

Tarif

Tennessee— 1941'den beri resmi bir viski ve şu anda NAFTA tarafından yasal olarak tanımlanıyor. Yasa, "yalnızca Tennessee Eyaletinde üretilmesine izin verilen düz bir Bourbon Viskisini" tanıyor . Burbon olarak nitelendirilse de, ç oğ u damıtıcı bu etiketi kendilerini daha fazla ayırt etmek iç in kullanmaz. Onu gerç ekten ayıran şey, "Lincoln County" sürecidir. Bu, viskinin tatlı akç aağ aç tan yapılmış on ila yirmi iki fitlik odun kö müründen geç irildiğ i bir filtreleme işlemidir.

Daha sonra meşe fıç ılarda yaklaşık iki yıl dinlendirilir. Bu zorunlu filtreleme işlemi, likö rün parlatılmasını hızlandırmaya yardımcı olur. Bunun tarifi burbon ile aynıdır.
Sadece tatlı veya şekerli akç aağ aç kö mürü cipslerinden bir filtre yapın ve ardından kö mürleşmiş meşede yaşlandırın.

Scotch Whisky—Ya da sadece Scotch. Altı bö lge veya Scotch türü vardır; bunlar coğ rafi konumun yanı sıra zevke de dayanmaktadır: Lowlands, Highlands, Speyside, Campbeltown, Islay ve Islands. Skoç lar daha sonra beş kategoriye ayrılır: tek malt, tek tahıl, harmanlanmış malt, harmanlanmış tahıl ve evet, tahmin ettiniz, harmanlanmış.

~~Profesyo~~nel İ pucu—Bekar mı? Karışık mı? Bütün bunlar ne anlama geliyor? Günümüzde pek ç ok şarap üreticisi varyeteleri harmanlıyorsa, viski üreticileri de farklı damıtıcılardan birkaç farklı işlem alacak ve aradıkları tadı bulmak iç in bunları bir araya getirecektir. Bu yelpazenin diğ er ucunda ç ok farklı bir şey bulmaya ç alışan insanlar var.

Machine Translated by Google

benzersiz lezzet ve bunu yaparken yalnızca bir tür bileşenle yapışır, dolayısıyla tek bir malt veya tek bir tahıl. Bu, tek namlu terimiyle karıştırılmamalıdır. Normalde bir damıtıcı, yaşlanma evinden bir demet varil alacak ve sonra bunları birlikte karıştıracaktır. bir arka set ile. Damıtıcılar bunu lezzetin sürekliliği için yapar. Bu şekilde bir şişe alırsanız bugün, bundan beş yıl sonra alacağınız bir şişe gibi tadacak. Diğer Son bundan spektrumun tek fıçı viski. Bu, damıtıcının aldığı anlamına gelir bir fıçı, onu çatlatarak açtı ve biraz sudan başka bir şeyle doldurmadı. uygun kanıta kadar seyreltin. Bazı insanlar daha ayırt edici olma eğiliminde olduğu için bunu tercih eder. lezzette. Ama şimdi Scotch'a geri dönelim.

Wikipedia'dan—2009 İskoç Viski Düzenlemeleri, Birleşik Krallık'ta "İskoç viskisi"ni tanımlamaktadır. yasa. Mevzuata göre, İskoç viskisi

- İskoçya'da bir damıtım tesisinde su ve maltlı arpadan üretilir. sadece diğer tahılların tam tahılları eklenebilir);
- o damıtma tesisinde işlenerek püre haline getirilir;
- o damıtma tesisinde sadece fermente edilebilir bir substrata dönüştürülür. endojen enzim sistemleri;
- o damıtımevinde sadece maya eklenerek fermente edildi;
- hacimce yüzde 94,8'den daha az alkol derecesinde damıtılmış; ve
- İskoçya'da bir tüketim malları deposunda tamamen olgunlaştırılmış bir meşe fıçıda kapasitesi en az üç yıl süreyle yedi yüz litreyi geçmemek üzere.

Ayrıca "Scotch viski"

- kullanılan hammaddelerin rengini, aromasını ve tadını korur ve üretim ve olgunlaşma yöntemi;
- su ve sade (E150A) karamel dışında hiçbir katkı maddesi içermez boyama; ve
- hacimce yüzde 40'lık bir minimum alkolik güce sahiptir.

Scotch, burbonla hemen hemen aynı şekilde yapılır, ancak bunun yerine arpa kullanılır. Mısır. Kendine özgü dumanlı lezzetini turba adı verilen bir süreçten alır. bu maltlanmış arpayı tüttürmek için turba kullanma süreci, tıpkı sizin yaptığınız gibi et tüttürürdü. Yanan turbadan çıkan duman arpaya yayılır ve sonra bu Aroma, fermantasyon ve damıtma işlemleriyle taşınır.

Dürüst olmak gerekirse, İskoç viskisi yapmanın birçok farklı yolu vardır. BT. Gerçekten kendi kitabını hak ediyor. Başka bir zaman için başka bir proje, ancak bu zamana kadar bir zaman, işte bir Upper Lowlands tek malt tarifi.

Kincaid'in Tartanı

- 1 galon arıtılmış su
- 2 pound tek sıra arpa, malt
- Arpayı turba ile çok hafifçe tütsüleyin ve toz haline getirin
- Suyu sert bir kaynamaya getirin, malzemeleri ekleyin
- 1½ saat kısık ateşte pişirin
- Isıyı azaltın ve 150 ° F'ye soğumaya bırakın

Machine Translated by Google

- 1 su bardağı kuru malt ekleyin ve karıştırın
- 2 saat boyunca her 15 dakikada bir karıştırarak ısıyı 145 °F'de tutun
- Isıdan çıkarın ve 75 ° F'ye soğumaya bırakın
- Fermentöre dökün
- 2 ons mayayı koyun ve fermenteri kapatın
- Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın
- Meşe cipslerinde damıtın ve yaşlandırın (kömürleşmemiş)
- Benimkini renklendirmem ama sana kalmış

Turba bulmak çok mu zor? Pürelerine sıvı duman ekleyen insanları duydum.
fermente edildikten sonra. Yaptığım bir şey değil, ama deneyip bana izin verebilirsiniz.
sizin için nasıl çalıştığını bilin. Her şeyi mahvetme yoksa beklemek zorunda kalacaksın - tekrar PEAT
tüm süreç. (Biliyorum, kötü kelime oyunlarına zaafı olan kötü bir adamım.)

İrlanda Viski—İrlanda'da yapılan viski genellikle üç kez damıtılır. Thumper yok
Kullanılmış. İrlandalı damıtıcılar genellikle 10 Yıl ve daha eski Bushmills gibi tek maltlar üretir.
Greenore 8 Year ve daha eski gibi tek tahıllar veya Jameson ve diğerleri gibi karışımlar. İrlandalı
viski ayrıca genellikle bir sütunda turba olmadan yapılır ve bu nedenle daha hafiftir
Scotch'tan daha lezzetli.

Dağda'nın Şişesi

- 1 galon arıtılmış su
- 1½ pound tek sıra arpa, maltlı
- ½ pound tek sıra arpa, maltsız
- Her ikisini de toz haline getirin
- Suyu sert kaynatın, malzemeleri ekleyin
- 1½ saat kısık ateşte pişirin
- Isıyı azaltın ve 150 ° F'ye soğumaya bırakın
- 1 su bardağı kuru malt ekleyin ve karıştırın
- 2 saat boyunca her 15 dakikada bir karıştırarak ısıyı 145 °F'de tutun
- Isıdan çıkarın ve 75 ° F'ye soğumaya bırakın
- Fermentöre dökün
- 2 ons mayayı koyun ve fermenteri kapatın
- Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın
- Daha yüksek saflık için 3 kez damıtın
- Meşe yongalarında yaş (kömürleşmemiş)

Kanada Viski— Kanada yasalarına göre, bir viskinin Kanada olarak adlandırılabilmesi için
Kanada'da üretilmiş ve yaşlandırılmıştır. Tahıl tanelerinden yapılmış bir püreden damıtılmalıdır.
ve daha sonra üç yıl veya daha uzun süre “küçük” ahşap fıçılarda yaşlandırılmalıdır. Ve Al
Bu; genellikle Kanadalılara atfedilen aroma, tat ve karaktere sahip olmalıdır.
Viski." Bazı belirsiz düzenlemeler hakkında konuşun.

Aslında, Kanada viskisine ne derseniz deyin sık sık hissediyorum. Çoğu marka
harmanlanmış viskilerdir. Karamel rengi VE tatlandırıcılar eklemelerine izin verilir. Bu olabilir
çok yüksek ABV seviyelerinde damıtılabilir. Ve Kanada yasaları arasında hiçbir ayrım yapmaz.
çavdar ve normal viski. Aslında Kanada'da “çavdar” viski olarak satılan viskilerin çoğu

Machine Translated by Google

aslında çavdardan daha fazla mısır içerir. Böyle bir tarif vermeyeceğim, o yüzden dilediğinizi tencereye koyup Kanada viskisi diyebilirsiniz. Hareketli.

Votka—Bir viskide bulacağınız gibi az kokulu veya diğer güçlü tatlara sahip berrak, güçlü bir likör. Votka tahıllardan, patateslerden ve hatta meyvelerden yapılır. Votkanın ilk olarak sekizinci veya dokuzuncu yüzyılda Rusya'da yapıldığına yaygın olarak inanılıyor ve çoğu kişi hala Rusların en iyisini yaptığını düşünüyor. Bununla birlikte, zaman geçtikçe Rusya'da damıtma süreci yavaş değişti ve yeni ve daha iyi tekniklere uyum sağladı. Bu çeşitli ekonomik nedenlerden kaynaklanıyordu. Bu nedenle, geleneksel Rus votkalarının çoğu daha lezzetlidir ve en iyi votkaların tatsız olduğunu hisseden Batı damaklarına uygun değildir. Nereden geldiğine bakılmaksızın, votka her zaman bir kolonda veya fraksiyonel damıtmada yüksek bir güce, yüzde 80 ila 90 ABV'ye damıtılır. Daha sonra temiz, genellikle damıtılmış suyla, genellikle yüzde 40 ABV'ye veya 80 kanıta kadar kesilir.

Votka üretimi çok bilimsel bir süreç olabilir ama size çok tipik üç eski dünya tarifi vereceğim.

~~İsveççe—Sarışın~~

- 1 galon damıtılmış su 1 kilo
- buğday · ½ kilo çavdar · ½ kilo şeker

- Suyu sert kaynatın, malzemeleri ekleyin
· 1½ saat kısık ateşte pişirin
- Isıyı azaltın ve 150 ° F'ye soğumaya bırakın
· 1 su bardağı kuru malt ekleyin ve karıştırın
· 2 saat boyunca her 15 dakikada bir karıştırarak ısıyı 145 °F'de tutun
· Isıdan çıkarın ve 75 ° F'ye soğumaya bırakın
- Fermentöre dökün
- 2 ons maya koyun ve fermenteri kapatın
· Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın
· En iyi sonuçlar için bir kesirli veya sütun hareketsiz kullanın
- Aktif karbon ile üçlü filtre

~~Fin—Dans Eden Ren Geyiği 1 galon~~

- damıtılmış su · 1½ pound çavdar · ½ pound yulaf · ½ pound bal

- Daha önce olduğu gibi Fince ve hayır bu bir yazım hatası değil

Fin tarzı votkalara bazen Polonya tarzı denir.

~~Rusça—Baba Yaga'nın Gençlik İksiri 1 galon~~

- damıtılmış su · 1½ kilo buğday · ½ kilo patates · ½ kilo pancar

Machine Translated by Google

- Eskisi gibi bitir

Batılı votka içenlerin çoğu iyi votkanın kuru ve kokusuz olduğunu düşünürken, gerçek geleneksel Doğu votkaları biraz karaktere sahip olacak.

Kaliforniya—ÇHC Onaylı (YENİ)

- 1 galon distile su
- 2 pound olgun beyaz üzüm veya daha iyisi "don üzümü" (ezilmiş)
- Eskisi gibi bitir

Profesyonel İpucu—Votkada yeni bir trend, aromalı veya aşılanmış votkalardır. Votkanızı demlemek lezzet ile çok kolay. Sadece üst kısmı olan iyi bir cam kavanoz kullanın. Meyvelerini kes ya da malzemeniz ne olursa olsun ve kavanozun dibine koyun; ne kadar çok, o kadar iyi. Doldurmak her şeyi kaplayana kadar votka ile. Kapağı kapatın ve buzdolabının arkasına veya başka bir yere koyun. karanlık, soğuk yer. Dondurmayın. Votkanın donmayacağı doğru olsa da, Malzemeler muhtemelen olacaktır ve bu nedenle fazla lezzet aktarımı elde edemezsiniz. bekle bir ay ya da tatmak. Süzün ve servis yapın.

Cin—İngiliz olmanın anlamı ile eşanlamlı olan içecek: kuru, soğuk ve biraz acı. Cin, votka gibi çok nötr bir alkoldür ve ikisinin bükülmesi ayırt edilemez olurdu: yine de bu bükülme, sihrin gerçekleştiği yerdir.

Bombay Yakut

- 1 galon distile su
- 1 kilo mısır, kırık
- 1 kilo çavdar
- Suyu sert kaynatın, malzemeleri ekleyin
- 1½ saat kısık ateşte pişirin
- Isıyı azaltın ve 150 ° F'ye soğumaya bırakın
- 1 su bardağı kuru malt ekleyin ve karıştırın
- 2 saat boyunca her 15 dakikada bir karıştırarak ısıyı 145 °F'de tutun
- Isıdan çıkarın ve 75 ° F'ye soğumaya bırakın
- Fermentöre dökün
- 2 ons maya koyun ve fermenteri kapatın
- Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın

Şimdi damıtmaya gelince, iki seçeneğiniz var. Ya bir sütundan bir kez damıtın modifiye salya kutusuyla veya modifiye edilmiş salyası olan bir tencereden. salya içinde kutusunda, giriş borusu daha alçak olmalıdır, böylece buharlar daha sonra tekrar yükselebilir. çeşitli botanik içeren sepet veya ağ (bkz. şekil 8); özünde bir filtredir. İçinde bu sepete karabiber, ezilmiş badem, hafif rendelenmiş limon kabukları, meyan kökü, süsen kökü, doğranmış limon otu, angelica, kişniş, sinameki, cubeb, cennet taneleri ve bir sürü ardıç meyvesi - karışımınızın en az yüzde 50'si.

Machine Translated by Google

Buhar, damperden geçerken ardıç aromasını alacaktır.
meyveler ve diğer malzemeler ve sonuç güzel, tam gövdeli bir cin olacaktır.

Rum - Korsanlar ve cadı doktorlarının içeceği. Adaların içeceği! rom
muhtemelen tüm alkollerin en basiti. Şeker, su, maya ve bu güzel
çok o. Şimdi bu şekeri nasıl elde ettiğiniz tadı etkileyecektir, ancak bu kadar basit veya
yapmaya özen gösterdiğiniz kadar karmaşık. Bana göre rom her zaman ilişkilendirdiğim bir şey olacak
Karayip. Amerika Birleşik Devletleri'nde uzun bir süre, tercih ettiğiniz içki rom ise
Bacardi veya Meyers gibi çok az seçeneğiniz vardı ve hepsi bu kadardı. Çoğu insan için
rom ya bir kolaya koyduğun bir şeydi ya da bir başkasının üzerinde yüzen bir şeydi
içilir ve sonra ateşe verilir. Ama sonunda dünyanın geri kalanı, dünyanın ne olduğuna dair gözlerini açtı.
adalılar uzun zamandır biliyorlar. İyi rom diye bir şey var, içki
düz içilmeli ve tadına varılmalıdır; tek malt Scotch veya Kentucky boyunca
burbon, iyi rom gerçekten bir hazinedir.

Adalardan gelen rom geleneksel olarak şeker kamışı veya şeker kamışı suyundan yapılır, ancak
Gerçek şu ki, şeker bazlı herhangi bir üründen yapılabilir: melas, pancar ve hatta
üzüm. Geleneksel rom stilleri şunları içerir:

- gümüş rom, genellikle karışık içeceklerde kullanılan çok hafif nötr alkol;
- "premium" karışık içeceklerde kullanılan daha lezzetli bir rom olan altın rom;
- koyu rom, çok lezzetli ve düz veya içecek olarak tüketilir;
- ateşle yakılan veya diğer içeceklere bir yumruk eklemek için kullanılan yüksek geçirmez rom;
- Baharat Adaları'ndan gelen tatlarla aşılanmış baharatlı rom; ve
- aromalı rom, meyve ve benzeri tatlandırılmış votkalar kadar aromalıdır.

Damıtıldıktan sonra rom, kullanılmadığı takdirde burbon fıçılarda meşe fıçılarda yaşlandırılır. rengi
rom, yaşlandırıldığı fıçı tipine ve ne kadar süreyle eskidiğine göre belirlenir.

Kızıl Sakal

- 1 galon distile su

Machine Translated by Google

- Kaynamanın hemen altına kadar ısıtın, ardından brülörü kapatın
- 2 kilo esmer şeker ekleyin
- iyice eriyene kadar karıştırın
- Isıdan çıkarın ve 70°F'ye soğumaya bırakın
- Fermentöre dökün
- 2 ons mayayı koyun ve fermenteri kapatın
- Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın
- Damıtma işleminden sonra, daha önce kullanılan kömür yongalarında yaşlandırma Burbon

Baharatlı rom veya aromalı rom yapmak için votka. Muz kullanıyorsanız, iyi bir olgun sarı muz tavsiye ederim. olgunlaşmamış muzlar muzdan o yeşil tadı geçirirken, olgunlaşmış muzlar dağılın, lapa olun ve gerilmek için bir acı olun. Taze karamel de sıklıkla kullanılır romu tatlandırmak ve renklendirmek için.

Red Beard's Spicy Wench için, bir şişe romu bir tarçın çubuğuyla demleyin. bir parça anason, bir karanfil, küçük bir parça yenibahar, küçük bir parça hindistan cevizi ve bir parça portakal kabuğu rendesi. Tatmak için taze karamel ile karıştırın.

Mescal/Tekila—Mescal , geleneksel Meksika likörüdür. İyi olmak zor olabilir malzemeler ve iyi bir meskal yapma süreci uzun zaman alabilir, ancak nihai sonuç gerçekten dikkate değer bir şeydir. Bilmeyenler için tekila bir meskal, ancak tüm meskaller tekila değildir. Aradaki fark, tekilanın sadece herhangi bir eski agavın aksine mavi agav bitkisi.

Baja Jack'in

- 1 galon distile su
- 1 kilo şeker
- 32 ons yüzde 100 saf mavi agav özü
- Suyu düşük kaynamaya getirin, nektar ekleyin
- Yarım kilo beyaz şeker ekleyin
- Tüm katılar eriyene kadar karıştırın
- Isıdan çıkarın ve 70°F'ye soğumaya bırakın
- Sıvıyı fermentere dökün
- 2 ons maya koyun ve fermenteri kapatın
- Hava kilidinizi ekleyin ve uygun bir yerde saklayın
- Damıtıldıktan sonra beyaz meşe cipslerinde yaşlanır (kömürleşmemiş)

Profesyonel İpucu—Solucanlar meskal veya tekilanın geleneksel bir parçası değildir! bir pazarlamaydı işe yaramış gibi görünen hile. Solucan yapma.

Unutmayın, bunlar daha temel tariflerden sadece birkaçı - bilirsiniz, ayaklar ıslak. Her bir likör ailesini ele alacağımız başka bir ciltte döneceğim. biraz daha zevk alın ve daha gelişmiş damıtma tekniklerinden bazılarını keşfedin. Fakat şimdilik bunun için endişelenme. Temel konulara odaklanın. Unutma, adam olduğu zaman “Carnegie Hall'a nasıl gidilir” diye sorulduğunda, “Pratik yap, pratik yap, uygulama!"

Machine Translated by Google

İ lk Partinizi Yapmak

Burası Moonshine 101. İ lk partinizi yapmaya hazırlanalım. bir tane ile başlayacağ ız
en kolay tariflerden biri: Mısır Viski.

İ htiyacınız olacak ö ğ eler:

- büyük stok
- büyük kaşık
- huni
- fermantasyon sürahisi, kova veya uygun kap.
- buhar kilidi ve stoper
- termometreler
- süzgeç , tercihen küç ük tel ö rgü
- büyük kilitli ç anta
- ve tabii ki hala

İ ç indekiler

- 2 kilo mısır. Dondurulmuş mısır işi yapacak.
- ½ kilo şeker
- ¼ su bardağ ı bal
- 1 su bardağ ı bira maltı
- 2 paket maya. Turbo mayayı tavsiye ederim, ancak yüksek olan herhangi bir maya alkol toleransı yapacaktır. Muhtemelen kullanmaktan bile kurtulabilirsin ekmek mayası ama bunun iç in bir başlangıç kullanırdım.

Püre Pişirme —Mısırınızı ç ö zün ve mutfak robotunuza ekleyin. Birkaç darbe
zamanlar. Unutma, biz onu sıvılaştırmaya değ il parç alamaya ç alışıyoruz. suyu cebinize getirin
sert kaynatın. Şekeri tamamen ç ö zmeye yetecek kadar su kullanın, ardından ekleyin.
mısır ve sonra bal. Suyun her şeyi kapladığ ından emin olun. Düşük kaynamaya azaltın
ve sık sık karıştırarak 1½ saat kapağ ı kapalı pişirin.

Isıyı kapatın ve tencerenin 150 ° F'ye soğ umasını bekleyin. Şimdi maltınızı karıştırın. Zamana kadar
karıştırmayı bitirdiniz, tencere muhtemelen yaklaşık 145 ° F'ye soğ umuş olacaktır. orası
onu istiyorsun. Şimdi zor kısım geliyor. iç in ısıyı 145 ° F'de tutmanız gerekir.
sonraki iki saat. Her 15 dakikada bir karıştırın. Şimdi ısıyı kapatın ve hemen altına soğ umaya bırakın
80°F.

Bir bardak ılık su alın ve mayayı ekleyin. İ yice karıştırın ve ılık bir yerde bırakın.
yaklaşık 15 dakika. Bu mayayı aktive edecektir. Karışımı yıkamaya dö kün ve karıştırın
kuyu.

Püreyi temiz bir fermantasyon kabına dö kün. (Temizlemek iç in bir kap dolusu
galon su başına ç amaşır suyu. Aslında tüm aletleriniz bu şekilde temizlenmelidir.
kullanımdan bir gün ö nce.) Fermentö rü kapatın ve buhar kilidini ekleyin ve sıcak bir yere koyun.
güneş ışığ ının yanına yaklaşamayacağ ı bir yer. Şimdi bekleyiş başlıyor.

Machine Translated by Google

Her gün kontrol edin ve ılık havalarda üç ila beş gün ve orta ila soğuk havalarda dört haftaya kadar sonra hazır olmalısınız. Şişedeki aktivite eksikliğinden ne zaman bittiğini anlayabileceksiniz.

Fermentörü alın ve tüm mısır ve diğer katıları süzerek büyük tencerenize dökün. Tüm sıvıları çıkarmak için süzgeci sallayın ve ardından katıları kilitli torbaya boşaltın. Yarısına kadar sıcak suyla doldurun ve kapatın. Şiddetle çalkalayın ve içindekileri tencereye süzün. Bunu iki veya üç kez veya su berraklaşana kadar yapın. Buna sülük denir ve tahıllardan son şeker parçasını alır.

Geriye kalan şey senin püren. Ne kadar iyi bir iş yaptığınıza bağlı olarak, yüksek gerilimli maya kullanmadığınız sürece bu ABV yüzde 3 ila 12 arasında olacaktır, bu durumda neredeyse yüzde 20 olabilir.

Damıtma—Hala üçte ikinizi doldurun. Kapatın ve ısıtın, ancak sıcaklık 160°F'ye ulaştığında kondansatörünüzü soğutmaya başlayın. Sıcaklığı 173°F ile 200°F arasında tutmaya çalışın. Damıtmanın amacı, alkolü kaynatıp suyu su ısıtıcısında bırakmaktır. Alkol 173°F'de ve su 212°F'de kaynar.

Profesyonel İpucu—İyi bir havalandırmaya sahip olmayı ve her şeyi açık alevlerden uzak tutmayı unutmayın!

Yavaş git, hız öldürür! En azından partini mahvedecek ve biz bunu istemiyoruz. Bu ilk çalıştırma için, herhangi bir kesinti yapma konusunda endişelenmeyin. Bir potla hala distilatınızı neredeyse her zaman iki kez çalıştırdığınız için, ikinci çalıştırmada kesintileri yapmak daha kolaydır, çünkü ön görüşleriniz ve kuyruklarınız daha konsantre olacaktır.

İlk çalıştırmada, ürününüzün gücü, tahıllarla başladıysanız yaklaşık yüzde 18 ve meyvelerle başladıysanız yaklaşık yüzde 25 ABV olmalıdır. İkinci geçişte bu, tahıl için yüzde 58 ila 85'e ve meyveler için yüzde 60 ila 85'e çıkıyor.

Hala güçlü bir alkol tadı olduğundan emin olmak için çıktınızı periyodik olarak tadın. Biraz sulanmaya başladığında, neredeyse durma zamanı. Burayı biraz geçelim ve sonra ısıyı kesin.

Gelecekteki çalışmalarda, daha sonra karıştırmak için ilk çalıştırmada kesimlerinizi ayırmak isteyebilirsiniz, ancak bunun için tüm işlemi tek bir parti olarak tutacağız.

Tamam, hareketsizliğini temizle ve iki numaralı koşuya hazırlan!

Öngörüleri atmak dışında bu sefer de aynı şey. Çıktımı birçok küçük kapta toplamayı seviyorum. Bu şekilde çıktımı kolayca izleyebilir ve farklı nitelikleri ayırabilirim. Çıktınızı tatmaya devam edin. Sulanmaya başladığında, bir kesim yapın.
Bu noktadan sonra koşmaya devam edin. Bu kesimi kaydedecek ve bir sonraki partinize ekleyeceksiniz. Buna arka küme denir.

Bu kadar! Şimdi, denemeyi düşündüğünüz için bile herkesin deli olduğunu söylediği şeyi yaptınız! Tatmak ve tadını çıkarmak için yaş veya cila!

Machine Translated by Google

Gelişmiş İ puç ları
Tuz—Bazı kişiler yıkamalarına tuz ekler. Suyun kaynama sıcaklığ ını artırmaya yardımcı olur ve damıtılırken taşmaz. Daima iyotsuz tuz kullanın.

Kaynayan Cipsler— Tencerenize birkaç kaynar taş veya cips atmayı düşünebilirsiniz. Su kaynama noktasına ulaştığ ında kabarcıklar oluşturması gerekir.
Bu baloncuklar, tencerenizde düzensizlik olan her yerde oluşur. Ancak tencereniz ç ok pürüzsüzse, bu baloncukların oluşabileceğ i hiç bir yer kalmayacak ve aşırı ısınmış püre elde edebilirsiniz. Kaynayan cipsler bunu engeller. Bunlar cam, seramik ve hatta birkaç bilye gibi pürüzlü yüzeyli, hareketsiz nesnelerdir. Pürüzlü yüzey, kabarcıkların oluşmaya başlaması ve aşırı ısıtılmış buhar patlamalarının ö nlenmesi iç in bir alan sağ lar.

Harmanlama—İ stediğ iniz tadı elde etmek iç in farklı likö r türlerini karıştırma işlemi genellikle sadece viskiyle değ il, aynı zamanda doğ ru kalitede aç ık, koyu veya siyah rom elde etmek iç in romla da yapılır. Sherry bazen belirli İ skoç lara eklenir.

Kö mür ve Odun Aroması—Burbon ve viski aromasının yaklaşık yüzde 80'inin bu likö rlerin depolandığ ı meşe fıç ılardan geldiğ i tahmin edilmektedir.
Meşe cipsleri veya talaşları ile ruhlarımızı ıslatarak bu lezzetleri ç oğ altabiliriz. Her galon alkol iç in on (bir inç kare) kö mür parç ası kullanarak başlayın ve bir hafta boyunca ıslanmasına izin verin. Size uygun lezzet yoğ unluğ unu bulmak iç in sık sık tat testi yapın - biraz daha meşe veya daha uzun yaşlanma veya farklı bir alkol yüzdesi veya farklı meşe kızartma seviyeleri.

Oaking—Eğ er olgunlaşma sırasında alkol gücü ayarlanırsa, tek bir meşe türünden birkaç farklı aroma gelebilir: yüzde 51 ila 55 ABV vanilya verir, yüzde 45 ila 50 vanilya ve şeker karışımı verir ve yüzde 40 ila 44 verir şekerler.

Kendi kö mürünüzü yapmak iç in meşe cipslerini/talaşlarını alüminyum folyoya sarın ve fırında bir süre pişirin. Meşeyi kızarttığ ınız sıcaklık, odun kö mürü tarafından salınan lezzetleri etkileyecektir. Daha düşük bir sıcaklık size basit bir meşe aroması verecektir, sıcaklığ ı artırdıkç a tatlı, vanilya, kızarmış ekmek ve hatta badem aromaları elde edeceksiniz. 500°F'yi geç meyin.

Profesyonel İ pucu—Şarap ülkesinde yaşayanlarınız iç in, birkaç yerel şarap imalathanesini aramayı deneyin ve eski fıç ılarıyla ne yaptıklarını gö rün.

Akşamdan Kalma - Akşamdan kalmalara ç oğ unlukla dehidrasyon neden olur. İ ç meye başlamadan Ö NCE bol su iç in, yani ç ok fazla su iç in. Ertesi sabah yemek yemeyin, sadece o suyu iç meye devam edin ve biraz Advil alın. Ne yaparsanız yapın, “kö pek tüyü” kısmına düşmeyin. Bu sadece yaralanmaya hakaret ekleyecektir.

Son sö zler

Machine Translated by Google

Damıtma, bilim ve sanatın buluştuğ u bir kavşakta yapılır. Bunda iyi olmak iç in denklemin yalnızca bir tarafında ustalaşmanız gerekir, ancak en iyi olmak istiyorsanız, hem bilimi hem de sanatı bir araya getirmenin bir yolunu bulmalısınız. Umarım bu kitabı okumaktan zevk almışsınızdır, benim onu yapmak iç in harcadığ ım tüm ç alışma ve tat testlerinden zevk aldığ ım kadar keyif almışsınızdır. Ayrıca, şimdilik, en azından Amerika Birleşik Devletleri'nde ve diğ er birç ok ülkede, bu kitapta lisans olmadan herhangi bir şey yapmanın yasa dışı olduğ unu unutmayın. Ve arka cebinizde yaklaşık elli bin dolar olmadan bu lisansı almanız neredeyse imkansız.

Şarap ve bira iç in yaptığ ımız gibi, küç ük partili ev damıtma iç in bir muafiyet olmaması iç in hiç bir sebep yok. Heck, birç ok eyalette arka bahç enizde marihuana yetiştirebilirsiniz, ancak bir su ısıtıcısı viski demleyemezsiniz. Ve bunun tıbbi esrar olduğ unu sö ylerseniz, sizi ç oğ u ö ksürük şurubunun ana maddesine yö nlendireceğ im. "Kamu güvenliğ ini" savunuyorlarsa, YouTube'da "Türkiye'de Kızartma Ateşi"ne bakmalarını sö yleyin. Ve bunun güvenli olmadığ ını düşünüyorsanız, bu konuda Chicken Carbanara veya ev bahç eciliğ i iç in ö lüm oranlarına bakın.

Gerç ek şu ki, hükümet halka hesap vermeli, tersi değ il. Bu kitabı, insanları evde damıtmanın ne kadar aptalca aptalca olduğ u konusunda eğ itmek ve onlara kaç ak avcılar hakkında duydukları tüm korku hikayelerinin ç oğ unlukla doğ ru olmadığ ını gö stermek iç in yazdım. Bu yüzden lütfen birkaç dakikanızı ayırın ve kongre üyenize ve senatö rünüze bir e-posta gö nderin ve onlara Home Distiller's Muafiyet Yasasını en kısa zamanda istediğ imizi veya belki de yeni bir iş aramaya başlamaları gerektiğ ini sö yleyin.

Hepinize teşekkür ederim ve grappa, likö r ve schnapps, brendi ve konyak gibi şeyler hakkında gelecek olan genişletilmiş ciltlerimize gö z kulak olun. Ve viskiler, votkalar, romlar ve tekilalar üzerine gelişmiş kitaplar. Endişelenme, mağ azada daha fazlası var!

Diğ er tarafa hoş geldiniz.

Jeff King, HPC (Sorumlu Baş Korsan!)

Sorular, Yorumlar ve Teşekkürler

www.TheHomeDistiller.com adresindeki web sitemizi mutlaka ziyaret edin , veya bizi Facebook'ta http://www.facebook.com/TheHomeDistiller adresinde de bulabilirsiniz.

Orada sorular ve yorumlar gö nderebilir, materyallere ve araç lara bağ lantılar bulabilirsiniz ve gelecekte videolar ve gelişmiş teknikler gibi ek iç eriklerin yanı sıra bir SSS bö lümü eklemeyi umuyorum. Orada gö rüşürüz!

Diğ er her şey iç in lütfen help@thehomedistiller.com adresine bir e-posta gö nderin.

Kapak kızımız Lavender Simone'a ö zel teşekkürler. Resminizi bir sonraki kitaplarımızdan birinde Home Distiller's Workbook kapak kızı olarak gö ndermek isterseniz, lütfen girls@thehomedistiller.com adresine bir e-posta gö nderin .

Machine Translated by Google

Olağanüstü illüstratör ve fotoğrafçı Max Johnson'a ayrıca teşekkürler. Onun yardımıyla The Home Distiller's Workbook basit bir karalamadan bugünkü göz alıcı multimedya deneyimine geçti!

Şarap dünyasına hızlı ve kolay kılavuzuma göz atın: Kırmızı,
Beyaz ve Allık: Şarap Tadımı, Satın Alma ve Servis Etme http://
www.amazon.com/dp/B0083ZOH6M

Özel Teşekkürler: Bu benim ev takımıma gidiyor.
Güzel karım Jesse'ye ve üç çocuğuma: Duncan, Koca
Ayıcığım!
Eleanor, diğer adıyla Küçük Bayan Prenses
ve bizim küçük Goblinimiz Griffin

Sen benim en büyük maceramsın!

Machine Translated by Google

İ çindekiler

Telif hakkı
giriiş
Kentucky Bağ lantım
Damıtma için Başlangıç Kılavuzu
Kavramlar ve Uygulamalar
İ lk Fotoğ rafınızı Ayarlama
Gerçekler, Mitler ve Bilmeniz Gereken Şeyler
Tarifler
İ lk Partinizi Yapmak
Son sözler
Sorular, Yorumlar ve Teşekkürler
teşekkür